COMUNE DI ROCCABRUNA

Provincia di Cuneo

polizia.locale@comune.roccabruna.cn.it
polizia.locale@pec.comune.roccabruna.cn.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA - PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA.

AA.SS. 2025/2026 – 2026/2027

PREMESSA

Questo Comune intende procedere all'individuazione di un soggetto che si occupi di gestire il servizio di ristorazione collettiva scolastica, quindi il servizio di mensa rivolto ai minori frequentanti le scuole dell'infanzia e primaria.

Tale servizio dovrà essere organizzato presso una cucina esterna di proprietà o in uso dell'impresa affidataria.

Conseguentemente la selezione del soggetto gestore si basa su requisiti di affidabilità e di imprenditorialità che consentano di formulare un giudizio coerente sulla positiva realizzazione degli obiettivi che il Comune intende perseguire e che vengono di seguito dettagliatamente descritti.

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO ED ALLEGATI

Il presente contratto regola i rapporti tra il Comune di Roccabruna e l'Affidatario inerenti all'appalto dei seguenti servizi di ristorazione collettiva, da organizzarsi presso:

- Scuola dell'infanzia Giacomo Inaudi - strada F.Mistral n. 19
- Scuola primaria Antonio Acchiardi - strada F.Mistral n. 15

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e, pertanto, è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.
Il Comune di Roccabruna mantiene un ruolo fondamentale di controllo e vigilanza sulla gestione del servizio in oggetto, a tutela del consumatore, garantendo il conseguimento degli obiettivi di pubblico interesse, quali la continuità, l'universalità, la parità - accesso al servizio senza discriminazioni, non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari (per motivi di salute, etico-religiosi), accessibilità economica.

L’affidamento in oggetto si attiene ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con Decreto Ministeriale n. 65 del 10.03.2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04.04.2020) all’allegato 1 “*Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione*”, nonché alle vigenti Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica dettate dal Ministero della Salute e dalla Regione Piemonte (Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica, marzo 2007 scaricabile dal sito: www.regione.piemonte.it). Ciò anche in considerazione e in osservanza di quanto previsto dagli artt. 57 e 130 del D.lgs. n. 36/2023.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

Allegato 1 – Centri e orari di distribuzione pasti, media presenze giornaliere

Allegato 2 – Indicatori di qualità

Allegato 3 – Inventario attrezzature

Allegato 4 – Bozza di contratto

ART. 2 – DURATA

L’efficacia del contratto decorre dall’a.s.2025/2026 e termina il 2026/2027.

L’Amministrazione di riserva la consegna anticipata del servizio in pendenza di stipula contrattuale qualora si renda necessario garantire la somministrazione dei pasti con l’inizio dell’anno scolastico.

L'impresa appaltatrice si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti Servizi.

La durata del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure finalizzate all’individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l’appaltatore sarà tenuto all’esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

ART. 3 - NUMERO PASTI PRESUNTO DA SERVIRE

Per la ristorazione scolastica il numero medio di pasti annuo calcolato sull’annualità 2023/2024 e 2024-2025 è 18.600 per il biennio, così suddiviso:

- Scuola dell’infanzia n. 11.400
- Scuola primaria n. 7.200

L’Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di apportare variazioni sul numero di pasti, tenendo conto delle fluttuazioni migratorie della popolazione scolastica durante l’anno (in aumento o in diminuzione) senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell’importo contrattuale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche che comportino una diversa organizzazione dell’orario scolastico, concordando comunque possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

ART. 4 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL’UTENZA

Gli utenti della refezione scolastica sono mediamente:

- scuola dell’infanzia n. 30 al giorno.

- scuola primaria n. 50 al giorno (due giorni a settimana).

ART. 5 – VALORE DELL'APPALTO

Tenuto conto che il numero totale di pasti annuo stimato è di 9.300, il valore presunto annuo dell'appalto è pari a € 56.730,00 (IVA esclusa).

Il valore dell'appalto per il biennio ammonta ad **€ 113.460,00** IVA esclusa.

L'importo dell'appalto comprende il costo della manodopera che, ai sensi dell'art. 41 comma 13 del D.lgs. 36/2023, viene stimato nella percentuale del 49,23%, ossia in € 55.856,358 (per il biennio).

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato Speciale, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

ART. 6 – COSTI DEI PASTI – IMPORTO A BASE DI GARA

L'Amministrazione comunale individua una tipologia di costo del pasto sulla base della tabella di cui alla Delibera ANAC del 23/11/2016, n. 1204:

- ristorazione scolastica: **€ 6,10** oltre IVA al 4% (pasto);

Tale importo rappresenta l'importo unitario a base di gara, questo deve essere decurtato dei costi della mano d'opera pari ad € 3,00 e di quelli della sicurezza pari a € 0,05 (su € 3,05 effettuare il ribasso);

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel costo del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti in conformità alle prescrizioni del presente capitolato.

Il prezzo del pasto si intende stabilito dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabile durante tutta la durata del contratto che si andrà a stipulare, e indipendente da qualsiasi eventualità, fatta salva la revisione periodica del prezzo, a partire dal secondo anno, con cadenza annuale previa espressa richiesta dell' Impresa appaltatrice sulla base della variazione degli indici ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di impiegati ed operai in Italia al netto dei tabacchi (indice F.O.I.).

Si specifica che il contratto collettivo nazionale degli operatori è il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Ristorazione Commerciale, Turismo (cod.H05Y).

TITOLO II – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 7 – DISPOSIZIONI GENERALI

La preparazione dei pasti dovrà essere organizzata presso il centro di cottura in disponibilità dell'azienda appaltatrice e situato nel luogo più vicino alle scuole di Roccabruna e comunque situate nell'arco di 15 km.

L'Affidatario è obbligato ad adottare, nello svolgimento del servizio, gli indicatori di qualità del

servizio ricavati dal Decreto del Ministero dell'ambiente 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" e dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica definite dal Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021.
Il servizio è altresì valutato dagli indicatori riportati in allegato (*Allegato 2*).

L’aggiudicatario si impegna a collaborare con il Comune di Roccabruna al fine di adottare la Carta dei Servizi entro la data di stipula del contratto.

ART. 8 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto agli alunni, al personale docente (e a quanti specificamente autorizzati) del plesso scolastico ubicato in Strada F.Mistral, sede dalla scuola dell’infanzia e primaria.

Nella scuola dell’infanzia – in strada F.Mistral 19, è a disposizione per lo svolgimento del servizio n. 1 locale scodellamento al piano semi-interrato ed un locale refettorio al piano terreno.

Nella scuola primaria - in strada F.Mistral 15, è a disposizione del servizio n.1 refettorio al piano semi-interrato (raggiungibile con accesso dedicato dalla piazza G.Giorsetti).

L’erogazione del servizio di refezione scolastica avviene indicativamente nel periodo 10 settembre

- 30 giugno negli orari definiti per ogni tipologia di scuola tra le ore 11.45 e le ore 12.50, per la durata di circa 180 giorni per ciascun anno scolastico.

L’ordinazione dei pasti da veicolare in ogni Plesso Scolastico verrà effettuata dal personale ATA, attraverso un ordine giornaliero comunicato entro le ore 10.00 del mattino.
Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all' Impresa Appaltatrice almeno 48 ore prima del giorno del pasto. Tali comunicazioni possono avvenire per via telefonica o via mail.

Fermo restando quanto previsto dettagliatamente nel presente capitolato speciale d’appalto e relativi allegati, le attività costituenti il servizio sono cosi sintetizzabili:

a) produzione dei pasti in base al numero di presenze giornaliere comunicate e nel rispetto di diete personalizzate temporanee e/o permanenti;
b) pulizia e allestimento dei refettori e dei locali in cui avviene la somministrazione dei pasti;
c) trasporto e consegna dei pasti, preparati la mattina stessa del consumo, presso i terminali di distribuzione mediante il sistema del “legame fresco-caldo", in multi razione, mediante l’utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge;
d) distribuzione dei pasti mediante servizio al tavolo con l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell’appaltatore;
e) utilizzo di acqua microfiltrata attraverso sistemi di depurazione dell’acqua da installarsi presso ogni terminale di consumo;
f) pulizia e disinfezione dei terminali di consumo, refettori, cucine e di ogni altro spazio utilizzato per lo svolgimento del servizio;
g) lavaggio delle stoviglie in loco con installazione di lavastoviglie a cura dell'impresa OPPURE trasporto e lavaggio presso il centro di cottura;
h) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e gestione degli avanzi;
i) predisposizione ed effettuazione del piano delle manutenzioni presentato in sede di offerta tecnica.

Sono altresì a carico dell’impresa appaltatrice l’acquisto delle derrate alimentari, la fornitura di tovaglie, tovaglioli, stoviglie e brocche per l'acqua, di ogni attrezzatura utile per l’allestimento dei refettori e la distribuzione dei pasti, secondo i requisiti previsti dai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 65 del 10/03/2020.

TITOLO III - TRASPORTO PASTI E CENTRO COTTURA PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

ART. 9 –TRASPORTO PASTI

I pasti preparati nel centro di cottura dall'impresa appaltatrice devono essere trasferiti ai terminali di consumo dei plessi scolastici con mezzi forniti dall'impresa stessa, entro l'orario di inizio del turno di somministrazione.

L'impresa appaltatrice deve organizzare il trasporto dei pasti in modo da garantire le buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e rispettare l'orario di inizio somministrazione previsto in ciascun terminale di consumo.

ART. 10 - MEZZI DI TRASPORTO

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

Nel rispetto delle specifiche tecniche di base, di cui al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", i mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti dovranno essere a basso impatto ambientale.

ART. 11 - CENTRI DI COTTURA PER LA PRODUZIONE PASTI

Durante il periodo di espletamento del servizio, qualora si verifichi una temporanea imprevista indisponibilità della cucina è fatto obbligo all'impresa affidataria di dare immediata comunicazione scritta al Comune, specificando le motivazioni di tale sopravvenuta indisponibilità, la durata temporale, che salvo motivati casi di forza maggiore, non dovrà essere superiore a 30 giorni, la soluzione logistica temporanea adottata, garantendo ed assicurando comunque sempre il rispetto delle modalità temporali e qualitative del servizio e dei pasti forniti come previste dal presente capitolato e producendo l'idonea certificazione sanitaria dello stesso.

11.1 - Cucina esterna

La preparazione dei pasti potrà essere organizzata presso una cucina esterna di proprietà o in uso dell'impresa appaltatrice, purché situata nell'arco di 15 km dai terminali di distribuzione dei pasti.

L'Impresa Affidataria deve porre in essere i necessari adempimenti affinché il centro cottura utilizzato per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva rispondano a quanto indicato nel Reg. CE 852/2004 ed essere, pertanto, in possesso dei requisiti igienici sanitari comprovati mediante idonea documentazione (Segnalazione Certificata d'Inizio Attività da presentare a propria cura e spese presso il competente SUAP).

Il Centro cottura dovrà inoltre avere le capacità tecniche necessarie (organizzazione spazi, attrezzature, personale) per garantire il numero dei pasti giornalieri e quant'altro richiesto dal presente capitolato. L'impresa dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

L'affidatario si impegna ad ottenere specifica autorizzazione sanitaria ovvero parere igienico-sanitario preventivo rilasciato dal competente servizio ASL.

TITOLO IV – STRUTTURE, ARREDI, PIANO MANUTENZIONI

ART. 12 - LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI

L'impresa appaltatrice provvederà a sua cura e spese, oltre agli interventi di straordinaria manutenzione proposti in sede di offerta tecnica, agli interventi di manutenzione ordinaria e/o di adeguamento finalizzati a garantire la preparazione di pasti minima prevista dal presente capitolato, anche alla manutenzione ordinaria dei locali cucina concessi, delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari.

La stazione appaltante mette a disposizione i locali ubicati all'interno dei plessi scolastici, destinati al servizio di ristorazione, servizi annessi e di pertinenza: bagni, locale scodellamento, refettori, depositi del materiale occorrente per la pulizia, le attrezzature, gli utensili ed arredi, nello stato in cui si trovano, già adibiti allo scopo presso gli stessi terminali di consumo.

L'utilizzo dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei beni e la loro presa in carico avranno luogo, ad ogni effetto, a seguito della sottoscrizione del contratto previa redazione, in contraddittorio fra le parti, di inventario.
Sarà cura dell'impresa appaltatrice integrare le attrezzature e gli arredi necessarie allo svolgimento del servizio, provvedendo all'eventuale collaudo, messa in opera, manutenzione, senza che ciò comporti richiesta economica alcuna a carico dell'amministrazione comunale.
Detti locali ed attrezzature sono di proprietà della stazione appaltante e saranno utilizzati dall'impresa appaltatrice che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.
Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'affidatario restano di proprietà dell'amministrazione comunale e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

L'impresa affidataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per l'intera durata del contratto.
Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'affidatario.
I beni di proprietà della stazione appaltante consegnati presso i plessi scolastici, dovranno essere restituiti, al termine del contratto, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'impresa affidataria.

Non sarà ammessa la riconsegna del patrimonio in stato di obsolescenza. La sostituzione di eventuali attrezzature di cucina per obsolescenza o malfunzionamento durante lo svolgimento dell'appalto è obbligatoria, non dà diritto a rimborsi ed al termine dell'appalto resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale.

L'affidatario, per sé od aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

ART. 13 - PIANO DELLE MANUTENZIONI

L'affidatario ha l'obbligo di provvedere agli interventi di manutenzione ordinaria e di disinfestazione dei locali nei quali viene svolto il servizio (refettori, locali porzionamento, dispense, antibagni, bagni, ed altre zone di pertinenza).

Tali interventi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, consistono nella:

- tinteggiatura dei locali;
- riparazione di parti di intonaci interni e conseguente tinteggiatura;
- riparazione di rivestimenti e pavimenti interni;
- sostituzione di vetri e riparazione di parti accessorie di infissi e serramenti interni;
- riparazione o sostituzione di sanitari, relative rubinetterie, ecc.;
- riparazione o sostituzione di parti accessorie di tutte le apparecchiature elettriche installate;
- sostituzione di lampade, interruttori, punti presa, apparecchi di illuminazione.

Deve inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso la cucina e i locali di refezione, procedendo alla loro sostituzione, o alla sostituzione di componenti, in caso di rotture e/o obsolescenza.

Le attrezzature sostituite rimangono di proprietà dell'amministrazione comunale.

L'impresa affidataria dovrà definire il Piano di manutenzione che dovrà essere trasmesso all'amministrazione entro i primi tre mesi di ogni anno.

Gli interventi di manutenzione programmati - previamente concordati con l'Ufficio tecnico comunale - dovranno essere svolti, salvo urgenze, nei periodi di chiusura delle scuole secondo il calendario scolastico (periodo estivo, feste natalizie, ecc.).

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di manutenzione eseguiti devono essere annotati su un apposito registro, congiuntamente al Piano di manutenzione programmata. Tali documenti dovranno essere consultabili dal personale dell'amministrazione comunale preposto alle verifiche e ai controlli.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'Impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, all'esecuzione degli interventi necessari – ordinari e straordinari - al massimo nei 5 giorni naturali e consecutivi.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

L'Amministrazione comunale si riserva di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di manutenzione, nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste ed alla successiva esecuzione in danno.

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria agli impianti di competenza dell'Amministrazione comunale l'Impresa affidataria deve comunicare per iscritto i motivi della necessita di intervento straordinario. Alla fine di ogni anno di esercizio, oltre che alla fine dell'appalto – compreso l'anno finale dell'appalto, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti nelle sedi di refezione scolastica (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, etc.). Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio, nonché per il risparmio energetico.

TITOLO V - DERRATE ALIMENTARI

ART. 14 – REQUISITI DEGLI ALIMENTI

Sono a carico dell'impresa affidataria l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'ASL CN1, competente per territorio, come specificato nel presente capitolato, nonché del materiale d'uso (esempio: carta stagnola, carta da forno, carta trasparente, sacchetti per il frigorifero, ecc.) necessario al funzionamento della cucina.

Per la preparazione dei pasti l'Affidatario deve garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale n.65 del 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 4 aprile 2020) come dettagliati nel relativo allegato 1, che individua i requisiti degli alimenti con riferimento alla ristorazione.

Al fine di garantire un servizio di maggiore qualità anche ambientale, risulta opportuno, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- limitare l'uso di prodotti preparati, imballati e monodose;
- rispettare la stagionalità;
- consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale;
- favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte;
- prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi.

In fase di esecuzione l'Affidatario deve indicare per ogni ricetta del menù gli ingredienti che provengono da produzione biologica, produzione integrata, prodotti IGP e DOP, prodotti tipici e tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile, nelle quantità minime, espresse in percentuale sul peso totale, previste dai C.A.M.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle normative vigenti, che qui si intendono tutte richiamate.

ART. 15 - DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".
Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non siano presenti materie prime di origine transgenica.

ART. 16 – INFORMAZIONE ALL'UTENZA

L'impresa affidataria deve fornire in tempi adeguati all'Amministrazione comunale le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate e delle specie di prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù possa essere resa evidenza della tipologia di prodotti che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere reso disponibile ai fini della pubblicazione online sul sito dell'Istituto scolastico e del Comune di Roccabruna ed esposto in copia cartacea all'interno dei terminali di consumo in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

ART. 17 - APPROVIGIONAMENTO

L'Affidatario deve garantire l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei materiali non alimentari solo da fornitori qualificati che ne garantiscano l'affidabilità, in termini di garanzia della qualità.

Si richiedono fornitori in possesso di:
a) Certificazione di qualità;
b) Certificazione di qualità ambientale;
c) Certificazione specifica di prodotto (derrate alimentari e non);
d) Rintracciabilità di ogni prodotto (derrate alimentari e non).

L'Affidatario deve definire procedure specifiche. Le procedure devono essere parte di un Sistema di Gestione Aziendale dell'Impresa Appaltatrice certificato ai sensi di una norma tecnica riconosciuta.

ART. 18 - CARATTERISTICHE MATERIALI ED OGGETTI NON ALIMENTARI

L'Affidatario deve utilizzare materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 e alle norme specifiche per i singoli materiali che qui si intendono tutte richiamate.
Tutti i materiali ed oggetti utilizzati devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da comportare un pericolo per la salute umana, una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari e/o un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

ART. 19 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti ≪tessuto-carta≫, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'affidatario deve utilizzare prodotti che rispettano i C.A.M.

ART. 20 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le operazioni di stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari devono essere effettuate in conformità a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari al fine di garantire, in particolare, procedure operative a salvaguardia dell'igiene e della sicurezza degli alimenti, del rispetto delle temperature di conservazione e tali da evitare in modo assoluto fenomeni di contaminazione incrociata.

TITOLO VI – QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MENÙ

ART. 21 - MENÙ BASE

Nel rispetto dei requisiti degli alimenti previsti dai C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva - anche in ordine alle percentuali di prodotti biologici da utilizzare - dal presente capitolato e dai menù vistati dall'ASL competente, ogni pasto giornaliero da fornire sarà costituito nel modo di seguito indicato.

I menù per le varie tipologie di servizio vengono formulati per garantire un'alimentazione equilibrata

e corretta, ma anche gradevole e appetibile. Gli stessi vengono strutturati sulla base di due

stagionalità: estivo e invernale.

Il range dei valori per energia e macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine), da rispettare per singolo pasto, sono stati calcolati come da indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

L'inserimento di alimenti non contemplati dal presente capitolato è ammesso, previo accordo tra l'Amministrazione comunale e l'impresa affidataria. In questo caso occorrerà formalizzare per iscritto le caratteristiche merceologiche dei nuovi inserimenti.

21.1 - Refezione scolastica

Il menu minimo deve essere composto da:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione (in alternativa un prodotto da forno, un dessert, uno yogurt). La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo.
- Acqua microfiltrata - con allestimento degli impianti a cura e spese dell'appaltatore così come la loro manutenzione.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, menù alternativi e prevedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata nei giorni che verranno comunicati, nei periodi di funzionamento delle scuole, per gli alunni ed il personale docente e non docente avente diritto. In caso di sospensione delle lezioni l'Affidatario è avvertito in anticipo e nessun indennizzo può essere preteso.

ART. 22 - ACQUA MICROFILTRATA

Presso i terminali di consumo, ordinariamente durante i pasti, è prevista la distribuzione di acqua potabile di rete (acquedotto) con utilizzo di sistemi di distribuzione di acqua microfiltrata certificati ed autorizzati ai sensi di legge. L'Affidatario deve impegnarsi a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria ed a fornire le brocche per la distribuzione.

L'Affidatario deve fornire adeguata informazione agli studenti e alle loro famiglie circa la valenza dell'iniziativa.

L'amministrazione comunale si riserva di effettuare i necessari controlli periodici, anche per il tramite della locale ASL ovvero con l'ausilio di ditte private, al fine di verificare la qualità dell'acqua somministrata.

ART. 23 - MENU' PER DIETE DIFFERENZIATE

Nell'ambito della ristorazione collettiva è prevista la fornitura, su richiesta, di diete differenziate per motivi etici, etnici, religiosi o per motivi di salute senza ulteriori oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

I menù per le diete differenziate devono rispettare le grammature e il valore nutrizionale giornaliero previsti, in modo da non squilibrare il valore nutrizionale medio calcolato su base settimanale, e devono anche corrispondere il più possibile al menù base: devono essere preparati gli stessi piatti, ma adattati alle esigenze alimentari specifiche (carne impanata: carne impanata con farina senza

glutine per il celiaco, carne impanata senza uovo per l'allergico all'uovo). Ciò per garantire a tutti l'alternanza degli alimenti e per evitare monotonia nelle proposte di menù alternativo.
Ad esempio, deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

La produzione di dette diete, il trasporto e la somministrazione agli utenti, deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e ne deve essere fatto specifico riferimento nel documento di autocontrollo.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in un piatto/contenitore monoporzione sigillato e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

L'ordinazione delle diete speciali (fermo restando le richieste preliminari previste) viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù ordinario.

23.1 - Diete speciali per motivi etico/religiosi

Devono essere garantite diete speciali determinate da motivazioni etiche e/o etnico/religiose. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani e vegani.

Ai fini della fornitura delle suddette diete speciali nell'ambito del servizio di refezione scolastica, è richiesta la semplice dichiarazione dei genitori.

I menù per motivazioni etiche/etnico-religiose dovranno mantenere le stesse caratteristiche di variabilità, stagionalità e qualità nutrizionale del menù base, rispettandone la struttura.

23.2 - Diete speciali per motivi di salute

L'impresa affidataria deve garantire la predisposizione di un menù differenziato per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari attestate da relativo certificato medico.

In particolare, l'affidatario deve assicurare diete speciali per i soggetti affetti da celiachia, da patologie dismetaboliche di media-alta gravità, da allergie e/o intolleranze alimentari per le quali sia necessario escludere dal pasto particolari alimenti o includere preparazioni speciali. La dieta speciale per patologia riguarda anche i soggetti che attestino di aver ricevuto indicazioni sanitarie per il controllo del peso.

La predisposizione di tali diete speciali richiede la presentazione, da parte dell'interessato, di un certificato recente debitamente redatto dal medico curante, che attesti la patologia evidenziando le variazioni alimentari necessarie. Tale certificazione deve essere prodotta al Comune che provvederà a trasmetterla all'impresa affidataria per i conseguenti adempimenti.

L'Affidatario è tenuto a rispettare le diete speciali ed i menù alternativi per le diverse patologie, fermo restando il rispetto assoluto:

- di quanto indicato dal medico in fase di certificazione;
- dei valori nutrizionali e delle caratteristiche di qualità e stagionalità dei menù base.

Nel caso delle intolleranze e/o allergie, trattandosi di menù base formulati per quantità e qualità degli apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni per l'età, gli interventi previsti riguardano l'eliminazione dell'alimento, come tale o come ingrediente, identificato come "non idoneo" con apposite sostituzioni.

Per la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti alternativi per le diverse patologie, si devono utilizzare flussi produttivi e corrette procedure atte ad annullare o, laddove non possibile, a ridurre al minimo il rischio di contaminazioni incrociate con altri alimenti in cui è presente l'ingrediente/elemento di rischio.

L’impresa appaltante dovrà mettere a disposizione il personale dietista proposto in fase di gara, per un servizio di assistenza ai genitori, per suggerimenti o chiarimenti in merito alle diete differenziate proposte ai piccoli.

23.3 - Dieta leggera / in bianco

In caso di temporanea indisposizione dei bambini, a fronte di apposito ordinativo (con le stesse modalità relative ai pasti del menù ordinario), l’Affidatario deve garantire la distribuzione di dieta “leggera” in bianco.

Qualora la durata dell’indisposizione sia superiore a tre giorni la richiesta dovrà essere corredata da opportuno certificato medico e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale.

La dieta leggera in bianco non può essere considerata come menù alternativo.

ART. 24 - VARIAZIONE MENU’

Per comprovate esigenze non dipendenti dall’Affidatario (esempio: improvvisa indisponibilità nella fornitura di alcuni alimenti, scioperi, guasti, ecc.), il menù di un giorno può essere modificato. La variazione deve essere comunicata all’Amministrazione comunale.

Nel caso di variazione del menù, occorre rispettare, per quanto possibile, il valore nutrizionale del menù tipo. Deve, inoltre, essere rispettato il valore economico del menù tipo.

L’Amministrazione comunale, in particolare la commissione mensa, può richiedere la variazione del menù in caso di evidente non gradimento dei piatti da parte degli utenti.

ART. 25 - GRAMMATURE

L’Affidatario deve garantire la preparazione dei pasti in accordo ai menù allegati al presente capitolato, nella quantità prevista e differenziata per la scuola dell’infanzia e Primaria.
I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, sono riportati dalle relative Linee di indirizzo regionali. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 26 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
La competenza professionale dell’Affidatario deve, quindi, esprimersi per adeguare le tecnologie di produzione e distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo tale da raggiungere sempre maggiori livelli di gradimento e di soddisfazione dell’utenza.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare vanno osservate le seguenti disposizioni:

- tutti gli alimenti devono essere riposti, opportunamente protetti, 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 sconfezionamento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza (soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.);

- non è consentito detenere e usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, a meno che la cucina non possieda un abbattitore di temperatura.

Tra i metodi di cottura sono da privilegiare quelli più semplici che limitano l'uso di grassi e mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti, ad esempio:

- lessatura: comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura. Tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido utilizzate (pentola a pressione);
- cottura a vapore: consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura;
- cottura al forno: consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti e dorati pur con un ridotto utilizzo di grassi);
- cottura alla griglia o alla piastra: consente l'eliminazione dei grassi, tuttavia è consigliabile solo quando il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici, si deve fare attenzione che le parti superficiali non risultino bruciate o carbonizzate;
- cottura brasata o stufata: consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua e brodo vegetale fresco, quindi con un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali. I tempi di esposizione al calore dovranno essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale.

TITOLO VII – PULIZIE E SANIFICAZIONI

ART. 27 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature utilizzati per l'espletamento dei servizi di ristorazione collettiva sono a carico dell'impresa affidataria, che deve eseguirli secondo le modalità e mediante i prodotti prescritti dai C.A.M. di cui al "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione*".

Alle operazioni di pulizia dovrà essere preposto un numero adeguato di unità di personale.

In relazione alle operazioni da effettuare, l'impresa affidataria, al termine delle operazioni di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia della cucina e di tutti i locali di consumo e delle relative pertinenze, dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, della stoviglieria, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio.

Tali attività devono essere svolte secondo un programma di intervento di pulizia e di sanificazione relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidato. L'affidatario deve garantire il rispetto dei requisiti previsti nel Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e dev'essere dotato di un piano di autocontrollo in accordo ai principi HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
Le modalità e la frequenza degli interventi di pulizia rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni impresa prevedere articolazioni più capillari.

Tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione utilizzati dall'impresa affidataria devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere accompagnati dalle schede tecniche e di sicurezza.

<u>Indicazioni generali</u>:

- durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente

vietato detenere, nelle zone in cui tali attività vengono effettuate, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.
- Le attrezzature presenti nelle cucine e nei refettori presso i terminali di consumo devono essere sanificate alla fine di ogni ciclo produttivo.
- I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.
- Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Il personale addetto dev'essere opportunamente formato a riguardo.
- Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.
- I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite almeno due volte la settimana.
- I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

L'Amministrazione comunale, anche unitamente ai membri della Commissione mensa, si riserva di effettuare sopralluoghi nel centro di cottura e nei refettori per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.
Tutte le operazioni di pulizia dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

ART. 28 – PULIZIA DEI MEZZI DI TRASPORTO

È fatto obbligo di provvedere anche alla pulizia ed alla sanificazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti verso i terminali di consumo.

ART. 29 - INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni della cucina e dei terminali di consumo nonché delle relative aree di pertinenza, l'impresa affidataria deve effettuare presso tutti i locali affidati per la gestione del servizio, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di derattizzazione e di disinfestazione all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale per tutta la durata del contratto ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzi l'esigenza.
Le operazioni di derattizzazione e disinfestazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.
L'affidatario deve conservare presso il centro di cottura e presso i terminali di consumo tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto gli interventi.

TITOLO VIII – ECCEDENZE ALIMENTARI E RIFIUTI

ART. 30 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Nel rispetto di quanto previsto dai C.A.M., l'affidatario deve garantire una corretta gestione della

raccolta differenziata dei rifiuti, che sia coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Ente e che rispetti il vigente Regolamento comunale.
Nell'ottica di prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, l'affidatario è tenuto ad adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili. Deve altresì evitare, ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure non motivato da esigenze tecniche legate a menù o esigenze specifiche (per celiaci ecc.), le confezioni monodose e le monoporzioni.

ART. 31 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Le misure di prevenzione e gestione degli sprechi alimentari sono specificamente disciplinate dai C.A.M. con riferimento alla ristorazione scolastica e a quella assistenziale.
L'esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti deve essere costantemente monitorata e valutata, anche mediante l'utilizzo di questionari, al fine di identificare le cause e le casistiche dei disservizi.

Sulla base di tali rilevazioni devono essere attuate le conseguenti azioni correttive:

- attivarsi con la ASL di competenza, per variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti;
- per la ristorazione scolastica, collaborare ai progetti di educazione al consumo eventualmente attivati presso gli istituti scolastici.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia stato o meno servito) e della relativa quantità, l'impresa affidataria deve attuare le misure di recupero più appropriate. Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, deve condividere con l'Amministrazione comunale un progetto che assicuri:

- che il cibo non somministrato e le derrate integre non distribuite siano prioritariamente destinati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari;
- che le eccedenze di cibo servito (pasti in parte consumati dagli utenti) siano destinate al consumo animale oppure al recupero in sistemi di compostaggio di prossimità.

Il recupero e il conferimento delle eccedenze dev'essere disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Nell'ottica del perseguimento di obiettivi di riduzione e di riutilizzo degli sprechi, utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo dello smaltimento come rifiuti, costituisce sia una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e sia un gesto di solidarietà.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari dev'essere oggetto di apposita comunicazione.

TITOLO IX – PERSONALE

ART. 32 - DISCIPLINA DEL RAPPORTO DI LAVORO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE

L'Affidatario per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti ed in conformità a quanto previsto dalle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D.lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. n. 81 del 15 giugno 2015.

Deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo o integrativo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Cuneo.

Deve impiegare personale regolarmente assunto con contratto, previsto dal C.C.N.L. per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Ristorazione Commerciale, Turismo.

I suddetti obblighi vincolano l'Affidatario anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto.

È tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'Amministrazione procede in corso di esecuzione del contratto alla verifica della regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del D.U.R.C.

In caso di ottenimento di un D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Responsabile del procedimento sospende i pagamenti fino alla regolarizzazione e trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli Enti previdenziali e assicurativi.

ART. 33 - ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE

Presso il centro di cottura, l'attività di coordinamento della preparazione dei pasti deve essere affidata ad un cuoco dotato di pluriennale esperienza maturata in strutture similari.

Presso ogni terminale di consumo dev'essere assicurata, in relazione al numero di utenti, la presenza di un numero adeguato di personale addetto alla distribuzione dei pasti, tale comunque da rispettare il rapporto minimo di 1 Addetto Servizi Mensa ogni 40 pasti erogati.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo deve essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico. In caso di assenza del personale, l'Affidatario è tenuto a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente che qui si intende tutta richiamata.

ART. 34 – COORDINATORE DEL SERVIZIO

L'Affidatario ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'Amministrazione comunale il nominativo del Coordinatore del Servizio, che deve avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa comprovata da pluriennale esperienza in attività similari.

Il Coordinatore del Servizio è il referente del servizio, quindi, ha la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Affidatario. Tale figura deve garantire la corretta attuazione di ogni aspetto del contratto. In particolare:

a) deve garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione dei vari servizi, intervenendo, anche direttamente, in accordo con l'Amministrazione per risolvere con tempestività

eventuali problematiche insorte;

b) coordinare tutte le attività poste a carico dell'Affidatario al fine di garantire il buon andamento dei servizi;

c) partecipare ad incontri stabiliti dall'Amministrazione per il monitoraggio e la verifica dell'andamento dei servizi.

ART. 35 – DIETISTA

L'Affidatario deve assegnare al servizio un dietista, il quale deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione. Tale figura deve garantire la predisposizione delle Diete Speciali, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

Deve altresì garantire il proprio ausilio per qualsiasi necessità di verifica e/o cambiamento del menù, nonché collaborare per le informazioni da fornire all'utenza in ordine ai menù, grammature, ecc.

Il dietista può coincidere con il coordinatore del servizio se il medesimo è in possesso di tale titolo di studio.

ART. 36 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

L'Affidatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro conformi alla normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata, da indossare durante il servizio.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Affidatario deve portare in modo visibile il cartellino identificativo.

Deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione mensa effettuerà presso la cucina, nonché al personale di vigilanza e ispezione, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza. Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalto sulle unghie, né indossare orologi, anelli e braccialetti, collane e similari, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione. L'Amministrazione richiede, preferibilmente, l'utilizzo di guanti monouso e cuffie durante la fase di distribuzione dei pasti.

L'Affidatario deve assicurare che il proprio personale:

· tenga un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza, nei confronti della quale il servizio si svolge;

· segnali tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;

· osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Amministrazione;

· mantenga la riservatezza su ciò di cui viene a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene-sicurezza della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Affidatario è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i terminali di

consumo e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello dell'Amministrazione e gli incaricati del controllo di conformità.

ART. 37 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'Affidatario è obbligato a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonchè le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, il servizio dovrà comunque essere garantito.

Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo - in nessun modo – a modifiche delle prestazioni dovute.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Affidatario che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia.

ART. 38 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, l'Affidatario deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio di ristorazione in materia di igiene e sicurezza alimentare così come previsto dal Reg. 852/2004/CE.

In riferimento ai Criteri ambientali minimi il piano della formazione dovrà inoltre riguardare i seguenti argomenti:

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

TITOLO X – CONTROLLI DI CONFORMITÀ E DI QUALITÀ

ART. 39- CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che ritiene opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente capitolato d'appalto.

L'Affidatario deve, pertanto, consentire al personale incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale l'accesso a tutti i locali dove si svolge il servizio (centro cottura e terminali di consumo) e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessari.

Durante i controlli il personale dell'Affidatario non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni. I soggetti incaricati dall'Amministrazione possono eseguire il controllo:

- sulle caratteristiche merceologiche delle materie prime;
- sulle modalità di stoccaggio, conservazione e trasporto;
- sul rispetto delle procedure di lavorazione previste dal presente capitolato speciale d'appalto;
- sul rispetto delle grammature e dei menù;

Se del caso, possono:

- effettuare campionamenti per la verifica dell'igiene ambientale su superfici e attrezzature;
- effettuare campionamenti su materie prime o prodotti pronti al consumo per il controllo del possesso dei requisiti microbiologici.

Le eventuali spese relative agli esami per le campionature di cibo (max. in n. di 5/anno) saranno a totale carico dell'Affidatario.

L'Amministrazione può svolgere inoltre, qualsiasi altro controllo e verifica necessari a riscontrare la conformità del servizio alle prescrizioni previste.

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

Per le contestazioni rilevate dagli organi di controllo che possano dar luogo alle penalità, l'Amministrazione (tramite i suoi incaricati) fa pervenire per iscritto le contestazioni. Qualora entro dieci giorni l'Affidatario non fornisca adeguate controdeduzioni, sono applicate le penali previste.

ART. 40 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organi preposti al controllo sono:

a) L'Amministrazione comunale e suoi incaricati (es. Commissione mensa scolastica, responsabile del servizio R.U.P.)
b) Gli organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di competenza;
c) Gli altri organi di vigilanza e ispezione competenti in materia.

ART. 41 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il R.U.P. è la Sig.ra ACCHIARDI Valeria, il cui compito è la vigilanza sulle verifiche tecniche e sui controlli ispettivi, eseguiti dalle Commissioni previste dai regolamenti comunali, presso il centro cottura e presso i terminali di consumo, e quanto altro previsto dall'art. 116 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.

ART. 42 - AUTOCONTROLLO DELL'AFFIDATARIO

L'Affidatario deve presentare il piano di autocontrollo ai sensi dei D.lgs. 6.11.2007 n. 193 e s.m.i..

In particolare si assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L’Affidatario libera l’Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART. 43 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l’Affidatario deve giornalmente prelevare presso la cucina almeno 100 grammi di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, con indicata la data e l’ora di confezionamento, e conservarli a temperatura di refrigerazione per le 72 ore successive. Solo se non fosse possibile mantenere refrigerato l’alimento, può essere accettato il congelamento, mantenendo tale condizione anche durante il trasporto in Laboratorio e fino all’analisi. Tali campioni servono ad essere utilizzati in caso di reclamo e sono comunque messi a disposizione dell’Amministrazione comunale.

ART. 44- HACCP E RINTRACCIABILITÀ

L’Affidatario deve uniformarsi all’obbligo di autocontrollo previsto dal regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

In applicazione della normativa vigente deve redigere un piano di autocontrollo, per la specifica attività oggetto dell’appalto, contenente un dettagliato programma di audit ispettivi e controlli analitici su campioni ambientali e di alimenti e di procedure per la rintracciabilità.

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all’interno del piano di auto controllo, come previsto dalla normativa vigente.

ART. 45 - COMMISSIONE MENSA

Alla Commissione per la refezione scolastica spetta il compito di verificare il buon funzionamento del servizio mensa, di segnalare eventuali problemi connessi alla gestione del servizio nonché di formulare eventuali proposte relative all’alimentazione degli alunni volte al miglioramento del servizio.

La Commissione mensa scolastica, è l’organo collegiale che monitora, controlla e valuta la qualità del servizio.
Per i sopralluoghi da effettuarsi presso i terminali di consumo delle scuole, la Commissione opera mediante i rappresentanti dei docenti e dei genitori del plesso scolastico di riferimento.

Durante i sopralluoghi la Commissione Mensa procede a rilevare la gradibilità dei pasti, il rispetto delle grammature, la conformità del pasto fornito con quanto previsto dal menù e quanto altro necessario per verificare la buona qualità del servizio.

Nel corso dei sopralluoghi, i componenti della Commissione Mensa possono effettuare assaggi. Di ogni sopralluogo viene redatta apposita scheda di verifica a cura dell’Amministrazione comunale.

Le segnalazioni vengono inviate all’Affidatario al fine attivare gli eventuali interventi integrativi e/o correttivi necessari a garantire la buona qualità del servizio.

I sopralluoghi, concordati con l'ufficio scuola comunale vengono effettuati in orario successivo a quello in cui, presso il centro di cottura, sono terminate le procedure di preparazione e di confezionamento dei pasti da inviare presso i terminali di consumo. Possono essere previsti sopralluoghi senza alcun preavviso.

I pasti usufruiti dai membri delle Commissioni mensa nei vari servizi sono a carico dell'Affidatario. I

membri della Commissione Mensa si devono astenere dalla visita in caso di qualsiasi tipo di malattia. I membri, nel rispetto della sensibilità dei bambini, devono svolgere il proprio ruolo con discrezione e buon senso. Non possono essere scattate fotografie all'interno dei centri cottura e dei refettori.

Su richiesta della Commissione mensa, nel rispetto di quanto stabilito nel capitolato speciale, l'Amministrazione comunale può accogliere specifiche e mirate richieste di variazioni del menù.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 46 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Affidatario deve garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, attenendosi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Deve, dall'inizio del servizio, disporre il Documento sulla Valutazione dei Rischi (DVR) ai sensi del D.lgs. 81/2008 e trasmettere all'Amministrazione la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro (centro cottura e terminali di consumo) del predetto D.V.R.

L'affidatario deve definire procedure adeguate alle attività di pulizia e sanificazione, tenendo in considerazione le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati. Il personale addetto alle operazioni di pulizia e sanificazione deve fare uso di idonei dispositivi di protezione individuali nell'espletamento di tali attività.

ART. 47 - PIANO DI EVACUAZIONE

L'Affidatario deve dotarsi del piano per l'evacuazione in caso di emergenza ai sensi del D. Lgs. 81/08. Le modalità per l'attuazione del piano di evacuazione devono essere portate a conoscenza delle strutture interessate dal servizio per il coordinamento delle eventuali operazioni di emergenza.

TITOLO XII – NORME CONTRATTUALI

ART. 48 - CONTRATTO ED ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO

Il contratto viene stipulato nella forma di scrittura privata autenticata. Sono a carico dell'Affidatario tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Sono inoltre a suo carico:

- Le spese di stipula e registrazione contratto e tutte le imposte e tasse;
- I premi delle assicurazioni necessarie;
- I costi per ulteriori analisi richieste su campionamenti di prodotti;
- Autorizzazioni e titoli abilitativi.

ART. 49 - LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi, avviene a fronte di presentazione di singole fatture mensili suddivise per servizio che terranno conto:

- del numero dei pasti espressamente ordinati ed effettivamente consegnati in ogni terminale di consumo (numero che sarà verificato in fase istruttoria prima dell'avvio delle procedure di pagamento);
- del prezzo del servizio come da offerta (fatta salva l'eventuale revisione del prezzo così come disciplinata nel presente capitolato).

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione comunale può rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Affidatario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra (decurtazione dal totale fatture).

I pagamenti avvengono entro 30 giorni dalla data del ricevimento della fattura elettronica al protocollo generale dell'Amministrazione comunale, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del Documento Unico Regolarità Contributiva (D.U.R.C) da parte dell'Ente.
La liquidazione del corrispettivo è comunque subordinata all'acquisizione del D.U.R.C.

Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non possono essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale. L'eventuale violazione alla disposizione, autorizza l'Amministrazione ad applicare le penali contrattuali, nonchè ad addebitare all'affidatario inadempiente le eventuali spese sostenute per l'esecuzione in proprio, ovvero, con altro operatore economico ritenuto idoneo, fatta salva la facoltà di risoluzione anticipata del contratto e di introito della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva a titolo di risarcimento del danno.

I pagamenti vengono effettuati osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità dell'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'art. 3, della Legge 13/8/2010, n.136, ss.mm.ii., recante norme in materia di "tracciabilità dei flussi finanziari".

ART. 50 - VARIANTI AL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere la variazione al contratto stipulato comunque autorizzata dal R.U.P. ai sensi dell'art.120 D.Lgs. 36/2023.

L'impresa affidataria dovrà, qualora richiesto, eseguire le variazioni nei termini stabiliti.

ART. 51– SUBAPPALTO

È assolutamente vietata la cessione anche parziale a terzi del contratto. Il subappalto è ammesso alle condizioni di cui all'art. 119 D.lgs. 36/2023: l'affidatario può subappaltare i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal trasporto dei pasti e da quello di rilevazione e gestione informatizzata della prenotazione pasti. L'Impresa che intenda procedere al subappalto della parte di servizio sopra indicata, dovrà darne indicazione in sede di gara, ferma restando la responsabilità della stessa nei confronti dell'Amministrazione per il complesso degli obblighi previsti dal presente capitolato.

In mancanza di tale dichiarazione, il subappalto non sarà autorizzato; uguale conseguenza avrà una indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni.

L'accettazione del subappalto è subordinata all'adozione, da parte dell'Amministrazione, di apposito provvedimento di autorizzazione.

L'Amministrazione resta estranea, comunque, al rapporto intercorrente fra l'affidatario e il/i soggetto/i giuridico/i in subappalto, per cui l'impresa medesima resta l'unica responsabile nei confronti dell'Ente appaltante.

La violazione ai divieti innanzi stabiliti costituisce motivo di risoluzione ipso iure del contratto e di incameramento della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

ART. 52 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

L'impresa affidataria che receda dall'aggiudicazione incorre nella perdita della cauzione provvisoria; l'impresa affidataria che receda dal contratto, invece, incorre nella perdita della cauzione definitiva, senza poter elevare pretese o eccezioni.

ART. 53 - CESSIONE DEL CREDITO

L'affidatario non può cedere il credito se non nei limiti di quanto previsto dall'art. 120 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i.

ART. 54- RESPONSABILITÀ DELL'AFFIDATARIO E ASSICURAZIONI

L'Affidatario è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente di ogni e qualsiasi danno derivante dell'espletamento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento del danno, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale.

L'Affidatario, pena la revoca dell'affidamento del servizio di ristorazione, è tenuto a stipulare, per tutta la durata del contratto, con primaria compagnia di assicurazione apposite polizze assicurative che coprano ogni rischio di responsabilità civile per eventuali danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del servizio, con i seguenti massimali:

a) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi):

- € 6.000,000,00 per sinistro;

- € 2.000.000,00 per persona;

- € 2.000,000,00 per danni a cose o animali.

b) R.C.O. (Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro):

- € 3.000.000,00 per sinistro;

- € 2.000.000,00 per persona.

La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'Amministrazione comunale nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve, ivi compresi i dirigenti, funzionari, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno l'impresa affidataria dovesse loro arrecare nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente capitolato speciale d'appalto.

L'Amministrazione comunale è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere a personale dell'affidatario, agli utenti ed a terzi durante l'esecuzione del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuali tossinfezioni alimentari, avvelenamenti o inquinamenti subiti dagli utenti, nonchè ogni altro danno

conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte dell'impresa affidataria, ivi compresi naturalmente gli eventuali danni derivanti dalla preparazione di diete speciali.

Copia autentica delle polizze deve essere consegnata all'Amministrazione almeno 7 giorni prima della sottoscrizione del contratto o dell'attivazione del servizio.

L’impresa affidataria è tenuta a presentare annualmente all’Amministrazione comunale quietanza di avvenuto rinnovo della stessa polizza assicurativa.

ART. 55 - INADEMPIENZE E PENALI

L’Amministrazione comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle disposizioni di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali disposizioni.

L’applicazione della penalità deve essere preceduta da regolare contestazione dell’inadempienza, alla quale l’Impresa ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni o giustificazioni scritte e documentate, entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della contestazione.

Qualora l’Impresa non presenti le controdeduzioni o le stesse non siano definite esaurienti dalla Amministrazione, si procede alla comminazione della penalità e al conseguente recupero dell’importo (da parte della stessa Amministrazione) mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento, ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva.

L’applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all’Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell’Amministrazione comunale, sono notificate all’Impresa per mezzo di PEC.

L’Amministrazione comunale, a tutela delle norme contenute nel capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari - Euro 400,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati - Euro 1.000,00;

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia - Euro 1.000,00;

1.4 Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal Capitolato – Euro 400,00;

1.5 Errata preparazione o somministrazione delle diete speciali - Euro 1.500,00;

2. QUANTITA’

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione - Euro 400,00;

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione - Euro 2.000,00;

2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione nella singola sede di ristorazione - Euro 300,00;

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione - Euro 300,00;

3. RISPETTO DEI MENU’ BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso - Euro 300,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati - Euro 1.500,00;

4. PARAMETRI IGIENICO – SANITARI

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale - Euro 300,00;

4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione - Euro 1.500,00;

4.3 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione - Euro 600,00;

4.4 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Impresa affidataria - Euro 1.000,00;

4.5 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti - Euro 600,00;

4.6 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti - Euro 300,00

4.7 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti - Euro 1.000,00;

4.8 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione - Euro 1.000,00;

4.9 Mancato o non corretto prelievo del pasto test - Euro 300,00;

4.10 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal presente capitolato – Euro 300,00;

4.11 Attrezzature non conformi o non sostituite - Euro 1.000,00;

5. ALTRE PENALITA'

5.1 consegna dei pasti al terminale di consumo oltre l'orario di inizio del turno di somministrazione previsto- accertata per più di 3 volte nell'arco di un mese - Euro 400,00;

5.2 Insoddisfacente o mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti presso i terminali di consumo - Euro 500,00;

5.3 Non conformità relativamente a quanto stabilito dal piano di manutenzione presentato dall'impresa affidataria, nonchè per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato - Euro 1.000,00;

5.4 Inosservanza della normativa contrattuale riferita al personale dipendente dell'affidatario - Euro 1.000,00;

5.5. Per ogni ulteriore infrazione alle prescrizioni previste dal presente capitolato speciale, e relativi allegati a seconda della gravità - Euro da 500,00 a 2.000,00;

5.6 Inadempienze o ritardi nell'attuazione di quanto previsto nell'offerta tecnica presentata dall'affidatario in fase di gara. A seconda della gravità verranno applicate le penali previste dal D.lgs. 36/2023.

Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

La comminazione di più di 5 sanzioni pecuniarie nel corso del servizio di in un anno scolastico potrà costituire motivo di risoluzione del contratto.

ART. 56 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del c.c. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, e fatto salvo quanto disposto dall'art. 122 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., escutendo la garanzia definitiva, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa, nei seguenti casi di inadempimento:

a) gravi inosservanze relative alle disposizioni sul personale dipendente e alla mancata

applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;

b) perdita dei requisiti previsti per la partecipazione alla gara;

c) apertura di una procedura concorsuale o fallimentare a carico dell'Impresa appaltatrice;

d) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo della ditta appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;

e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste, dal capitolato speciale ed allegati, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche delle derrate;

f) interruzione non motivata e non giustificata del servizio;

g) subappalto dei servizi non previsti e non autorizzato dal presente capitolato;

h) cessione del contratto a terzi;

i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

j) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 5 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;

k) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal capitolato;

l) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonchè delle norme del capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'affidatario, anche a seguito di diffida dell'Amministrazione comunale;

m) mancata attivazione, entro la data stabilita per l'inizio del servizio, del centro cottura dell'impresa affidataria secondo le indicazioni del presente capitolato;

n) violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari imposti dall'art. 3 della legge 136/2010;

o) inadempienza alle norme previste dal protocollo della Legalità sottoscritto dall'Ente, del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici di cui al DPR 62/2013 e ss.mm.ii. nonché del codice di comportamento integrativo dei dipendenti del comune di Roccabruna, approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 10 del 28/01/2014, pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Roccabruna www.comune.rocccabruna.cn.it in "Amministrazione Trasparente" - sottosezione 1^ livello "Disposizioni Generali", sotto-sezione di 2^ livello "Atti generali";

L'eventuale cessione del contratto a terzi comporterà la nullità di tale contratto nonché la risoluzione del presente contratto da parte dell'Amministrazione.

Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunale comunichi all'affidatario, mediante PEC, che intende avvalersi della clausola risolutiva di cui al presente articolo, fatte salve le procedure previste dall'art. 122 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'impresa affidataria non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione collettiva indetta dall'Amministrazione comunale.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Affidatario nonché sulla garanzia definitiva, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

In caso di risoluzione del contratto, di fallimento o di procedura concorsuale dell'appaltatore ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 11, comma 3, d.p.r. 3 giugno 1998, n. 252, come sostituito dal D.lgs. n. 159/2011, l'amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura, risultanti dalla relativa graduatoria a partire dal primo migliore offerente, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio.

ART. 57 - RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Ai sensi e con le modalità previste all'art. 123 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento, con un preavviso di trenta giorni.

ART. 58 – SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nei casi di necessità o di pubblico interesse ovvero per mutamenti dei presupposti giuridici e legislativi disciplinanti la materia del presente contratto, l'Amministrazione si riserva di disporre la sospensione dell'esecuzione del servizio, secondo le disposizioni dell'art. 121 del D.lgs. 36/2023 in quanto compatibili.

ART. 59 – CODICE DI COMPORTAMENTO

L'affidatario è edotto del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici di cui al DPR 62/2013 e ss.mm.ii. nonché del Codice integrativo del personale del comune di Roccabruna, del quale dichiara conoscere i contenuti ed al quale si atterrà per quanto compatibile con il presente servizio.
Egli si impegna a diffonderne la conoscenza al personale impegnato nei servizi di cui al presente capitolato.

ART. 60 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 13 Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati) l'Amministrazione Comunale informa che i dati raccolti saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali.

Il trattamento viene effettuato con finalità di instaurazione e sviluppo del rapporto contrattuale connesso al servizio di cui al presente contratto ai sensi dell'art. 6 par. 1 lettera b) del Regolamento 2016/679.

I dati saranno trattati da soggetti privati e pubblici per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente si avvarrà come responsabili del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.

I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati.

L'Affidatario potrà far valere i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione e limitazione al trattamento nei casi previsti dalla normativa vigente. Ha inoltre diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la Privacy.

ART. 61 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'Amministrazione comunale e l'Affidatario in ordine all'interpretazione e alla corretta esecuzione del contratto, non definibile in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà l'Autorità Giudiziaria (Tribunale di Cuneo - Tar del Piemonte nell'ambito delle rispettive competenze), con esclusione dell'arbitrato.