



COMUNE DI ALBA

RIPARTIZIONE SOCIO EDUCATIVA E CULTURALE

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, ASILO NIDO
E ALTRE UTENZE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE***

Periodo

01 settembre 2025 – 31 agosto 2026

(con opzione di proroga periodo: 01 settembre 2026 - 31 agosto 2027)

INDICE

TITOLO I.....	6
INDICAZIONI GENERALI.....	6
Art.1 – Norme di riferimento e definizioni.....	6
Art. 2 - Oggetto dell'appalto e importo contrattuale stimato	7
Art.3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto	9
Art. 4 – Obiettivi generali.....	9
Art.5 – Lingua ufficiale.....	9
Art. 6 - Modalità di affidamento e durata del contratto	10
Art. 7 - Tipologia dell'utenza del servizio di ristorazione scolastica e Self-service	10
Art. 8 - Attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica e Self-service	10
Art.9 - Elementi costitutivi del servizio di ristorazione scolastica e self service per categoria di utenti	11
Art.10 - Sistema di rilevazione presenze con sistema Software del Comune	13
Art.11 - Ubicazione del Centro di Cottura e Self Service	13
Art.12 - Ubicazione dei refettori scolastici.....	13
Art. 13 - Fornitura e trasporto pasti per il Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe Roero	14
Art. 14 - Dimensione presunta dell'utenza di scuole e self service	16
Art. 15 - Calendario di erogazione del servizio di ristorazione	17
Art. 16 - Fornitura pasti crudi per il Nido Comunale.....	17
Art. 17 - Interruzione del servizio.....	17
TITOLO II.....	18
ASPETTI CONTRATTUALI.....	18
Art. 18 – Stipulazione del contratto.....	18
Art. 19 – Risoluzione di diritto del contratto	18
Art. 20 – Ipotesi di risoluzione del contratto.....	18
Art. 21 – Inadempienze e penalità.....	19
Art. 22 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore	21
Art. 23 - Domicilio dell'appaltatore.....	21
Art. 24 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	22
Art. 25 - Contenzioso	22
TITOLO III.....	22
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	22
Art. 26 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio	22
Art. 27– Garanzia definitiva	22
Art. 28 - Assicurazioni	23
Art. 29- Licenze e Autorizzazioni	23
TITOLO IV	24
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	24
Art. 30 - Disposizioni generali relative al personale	24
Art. 31 - Organico.....	24
Art. 32 - Rapporto di lavoro	24
Art. 33 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa	25
Art. 34 - Personale addetto alla preparazione dei pasti	25
Art. 35 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti.....	25
Art. 36 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	25

Art. 37 - Responsabile del servizio	25
Art. 38 - Norme comportamentali del personale	26
Art. 39 – Clausola sociale e continuità degli addetti	26
Art. 40 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e “pantouflage”	27
TITOLO V	27
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	27
Art. 41 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	27
Art. 42– Etichettatura delle derrate.....	28
TITOLO VI	28
MENU' PER GLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E SELF SERVICE	28
Art. 43– Articolazione dei Menù	28
Art. 44 - Struttura dei menu per le diverse tipologie di utenti	28
Art. 45- Diete speciali	30
Art. 46– Menù alternativi e diete in bianco.....	30
Art. 47 - Modalità di confezionamento e conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco	31
Art. 48 - Integrazione del menù in occasione di Festività.....	31
TITOLO VII	31
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	31
Art. 49 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori	31
Art. 50 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	32
Art. 51 - Norme per una corretta igiene della produzione	32
Art. 52 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.....	32
Art. 53 - Indumenti di lavoro	32
Art. 54 - Igiene del personale	33
Art. 55 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	33
Art. 56 – Recupero delle eccedenze e divieto di riciclo.....	33
TITOLO VIII	33
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	33
Art. 57 - Manipolazione e cottura	33
Art. 58 - Preparazione piatti freddi.....	34
Art. 59 - Preparazioni gastronomiche refrigerate	34
Art. 60 - Condimenti	34
TITOLO IX	34
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	34
Art. 61 - Quantità degli ingredienti	34
Art. 62 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	35
TITOLO X	35
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI.....	35
Art. 63 - Modalità di conservazione dei pasti per la refezione scolastica durante il trasporto	35
Art. 64 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti per la refezione scolastica durante il trasporto e la somministrazione	35

Art. 65 - Mezzi di trasporto	35
Art. 66 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i refettori scolastici	36
Art. 67 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i refettori scolastici.....	36
TITOLO XI	36
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER REFEZIONE SCOLASTICA	36
Art. 68 - Norme per la somministrazione	36
Art. 69 - Quantità in volumi e in pesi.....	36
Art. 70 - Orario di somministrazione dei pasti Scuole infanzia e primarie	37
TITOLO XII	37
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI PRONTI	37
Art. 71 - Regolamenti	37
Art. 72 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	37
Art. 73 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione	37
Art. 74 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature	38
Art. 75 - Lavaggio e pulizia.....	38
Art. 76 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi	38
Art. 77 - Modalità di utilizzo dei detersivi	38
Art. 78 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo.....	38
Art. 79 - Rifiuti e materiali di risulta.....	38
TITOLO XIII	39
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	39
Art. 80 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	39
Art. 81 - Impiego di energia e segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	39
Art. 82 - Piano di allontanamento repentino	39
TITOLO XIV	40
CONTROLLI DI CONFORMITA'	40
Art. 83 - Disposizioni generali.....	40
Art. 84 - Controlli da parte della Stazione appaltante	40
Art. 85 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione appaltante.....	40
Art. 86 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante.....	40
Art. 87 - Blocco delle derrate.....	41
Art. 88 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante	41
Art. 89 - Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti	41
Art. 90 - Customer satisfaction	41
TITOLO XV	41
PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO	41
Art. 91 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento	41
Art. 92 - Revisione dei prezzi	42
Art. 93 - Liquidazione	42
Art. 94 - Obbligo di tracciabilità dei Flussi Finanziari	43
TITOLO XVI.....	43
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO ..	43
Art. 95 – Locali per la produzione dei pasti.....	43
Art. 96 - Verbale di consegna dei locali e inventario.....	43

Art. 97 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa.....	44
Art. 98 - Verifica periodica dei locali di produzione	44
Art. 99 - Inventari di riconsegna	44
Art. 100 - Rinvio	45
Art. 101 - Informativa ai sensi art. 13 Regolamento UE 2016/679	45
Art. 102 - Allegati tecnici	45

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 – Norme di riferimento e definizioni

I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo – D.lgs. 31/03/2023, n. 36, artt. 57 e 130, il Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013, nonché:

- la Legge n. 128/2013;
- la Legge n. 141/2015;
- la Legge n. 166/2016;
- il D.M. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);
- il D. Lgs. n. 116/2020
- Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del Ministero della Salute (G.U. 11/11/2021);
- il D. Lgs. n.196 del 8 novembre 2021;
- la Legge n. 61 del 17 maggio 2022;
- le Linee Guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica;

Costituiscono valido punto di riferimento le indicazioni contenute nelle Linee Guida ANAC n. 2, ad oggi assorbite nel testo del D. Lgs. n. 36/2023.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- ◆ Stazione appaltante o A.C.: l'Amministrazione Comunale di Alba;
- ◆ Impresa Aggiudicataria (I.A.) o appaltatore: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- ◆ D. Lgs. 36/2023 o Codice Appalti: il Decreto Legislativo 36 del 31 marzo 2023, applicabile in materia di appalti pubblici;
- ◆ Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole ed altre utenze del Comune di Alba, reso mediante la produzione dei pasti presso la cucina comunale;
- ◆ Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe Roero: di seguito denominato Consorzio;
- ◆ Centro di cottura: la struttura sita in via Liberazione - Alba, appartenente alla Stazione appaltante, ove vengono preparati i pasti;
- ◆ Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- ◆ Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'Impresa, per le esclusive finalità del presente appalto, i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- ◆ Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- ◆ Menu stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- ◆ Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- ◆ Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;

- ◆ Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- ◆ Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- ◆ Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- ◆ Pasto crudo semilavorato: quantità di derrate necessarie per approntare un pasto nel rispetto delle grammature previste dalla specifica tecnica;
- ◆ Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
- ◆ Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- ◆ Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- ◆ Stoviglie: piatti, posate, bicchieri e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- ◆ Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- ◆ Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- ◆ Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- ◆ Attrezzature: strumenti e macchinari necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- ◆ Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- ◆ Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc.);
- ◆ Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- ◆ Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto e importo contrattuale stimato

L'appalto ha per oggetto le prestazioni di seguito descritte:

1. la gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte all'articolo 7;
2. la fornitura di pasti crudi semilavorati, come previsto dall'articolo 16 per il Nido comunale;
3. la fornitura e il trasporto, come previsto dall'articolo 13, di pasti per i Centri Diurni e per utenti a domicilio del Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe Roero.

Le prestazioni sopradescritte devono essere espletate dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, presso il centro di cottura comunale unico sito in via Liberazione - Alba, secondo quanto definito dal presente Capitolato.

Il Comune si riserva di richiedere all'Impresa aggiudicataria di garantire eventuali estensioni del servizio/prestazioni di carattere occasionale o continuative di ristorazioni/catering. L'appaltatore, già con la presentazione dell'offerta, accetta di garantire quanto sopra a semplice richiesta della Stazione appaltante.

Presso il centro cottura, previa autorizzazione preventiva della Stazione Appaltante, è concesso all'appaltatore di confezionare anche pasti per altri enti o utenze varie, a condizione che sia adottato un adeguato piano organizzativo che assicuri che non sia pregiudicata in alcun modo la funzionalità e qualità del servizio alla città di Alba. Per l'incremento dei costi di gestione e l'usura di attrezzature e impianti che il confezionamento di pasti per terzi inevitabilmente comporta, compresi i pasti forniti al Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe e Roero previsti all'art. 13, sarà richiesto all'Impresa aggiudicataria il versamento di un importo fisso a pasto denominato royalty, che si applica al numero effettivo di tutti i pasti erogati non fatturati al Comune il cui importo, attualmente fissato in Euro 0,65, viene stabilito di anno in anno dalla Giunta comunale.

Il valore complessivo stimato dell'appalto, su base annua, relativo al servizio di ristorazione scolastica, asilo nido e Self Service e del confezionamento e trasporto pasti per i Centri Diurni e gli utenti a domicilio del Consorzio, di cui agli articoli 12, 13, 14 e 16 del presente Capitolato, è pari ad € 1.672.230,91, inclusi € 5.983,42 di oneri della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso, ed € 748.338,69 quale costo della manodopera non soggetto a ribasso, oltre ad I.V.A. di legge. Ne consegue che l'importo totale ribassabile su base annua è pari a € 917.908,80.

Gli importi di cui sopra sono stimati in via presuntiva sulla base delle attuali consistenze e articolazione del servizio, così come riportato nel presente Capitolato.

Ai fini dell'attribuzione del CIG di gara e dell'individuazione della normativa applicabile, verranno conteggiate sia l'opzione di rinnovo di un ulteriore anno scolastico, sia la proroga tecnica (per un importo stimato pari a metà annualità, corrispondente a mesi sei), per un **totale complessivo a base di gara di € 4.180.577,28 (IVA esclusa).**

L'iter logico relativo alla stima del calcolo del prezzo congruo, che la Stazione appaltante è tenuta ad indicare¹, tiene conto di un valore presunto del costo della manodopera calcolato sulla base del **CCNL Dipendenti dei Settori Pubblici Esercizi della Ristorazione Collettiva e Commerciale del Turismo, rinnovato il 5 giugno 2024.**

Le percentuali indicative in cui si suddivide l'importo a base di gara sono le seguenti:

- costo derrate alimentari e spese varie 54,89 %
- costo della manodopera (non ribassabile): 44,75 %
- oneri della sicurezza da interferenza (non ribassabile) 0,36 %

Il dettaglio del valore dei singoli pasti e delle loro componenti (quota a pasto ribassabile + quota a pasto per manodopera non ribassabile + quota a pasto per oneri di sicurezza da interferenza non ribassabile) individuato coerentemente con le percentuali di cui sopra, è illustrato nel Disciplinare di gara, che specifica inoltre il totale pasti per tipologia di utenza di cui agli artt. 13, 14 e 16 del presente Capitolato.

L'appaltatore stipulerà due contratti, uno con il Comune di Alba e uno con il Consorzio, per i rispettivi pasti di competenza. Il Consorzio sosterrà a proprio carico tutti gli oneri relativi ai pasti ad esso imputabili, senza alcuna spesa a carico del Comune di Alba.

Relativamente alla somma annua complessiva determinata per la presente gara, pari a

¹ Come chiarito con Parere ANAC – Delibera n. 415 del 13/09/2023.

€1.672.230,91 IVA esclusa, si precisa che saranno annualmente a carico del bilancio degli enti coinvolti le rispettive quote relative ai pasti di competenza, che su base annua corrispondono in via presuntiva a:

- Comune di Alba € 1.558.129,91 oltre IVA (importo annuo a base di gara Lotto 1),
- Consorzio Socio Assistenziale € 114.101,00 oltre IVA (importo annuo a base di gara Lotto 2),

come risulterà dai rispettivi contratti.

Art.3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'Impresa aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia. In particolare l'I.A. all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge, nonché quelle contenute nel presente Capitolato e nei documenti di gara.

Tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell'I.A. circa la convenienza di assumere il contratto, in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'I.A., l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti l'oggetto dell'appalto.

Art. 4 – Obiettivi generali

Il servizio di ristorazione ha come obiettivi quello di assicurare agli utenti un ottimale livello di qualità nutrizionale e di qualità sensoriale, di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico-microbiologica) e di food security: apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente, favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze. Promuovere una corretta educazione alimentare indirizzata alla socialità, all'uguaglianza, all'integrazione, al consumo consapevole e sostenibile e alla riduzione dello spreco del cibo.

Art.5 – Lingua ufficiale

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dall'I.A., dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione, sottoposta dall'I.A. all'Amministrazione committente, in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art. 6 - Modalità di affidamento e durata del contratto

Il servizio verrà affidato mediante procedura aperta secondo l'art. 71 del Decreto Legislativo 36/2023 e s.m.i. e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, a norma degli articoli 108 e 130 del Codice.

Si rimanda al Disciplinare di gara per quanto riguarda le modalità di calcolo del punteggio tecnico ed economico delle offerte in gara.

L'affidamento decorre dal 1° settembre 2025 e fino al 31 agosto 2026.

A discrezione del Comune e nel rispetto della normativa vigente in materia, al fine di garantire l'erogazione del servizio senza pregiudizio per gli utenti, l'esecuzione del medesimo potrà avvenire anche nelle more della stipulazione del contratto, come previsto a norma dell'art. 17 comma 8 del Codice, per motivate ragioni d'urgenza previste all'art. 17 comma 9, tra cui rientra la tutela dell'interesse pubblico sotteso al servizio in oggetto.

Il periodo di fornitura, l'inizio e l'ultimazione del servizio saranno comunicati all'Impresa appaltatrice unitamente al prospetto degli orari e dei giorni di utilizzo, senza che ciò costituisca motivo di richiesta di indennizzo o modifica del prezzo del pasto, in armonia a quanto previsto dal calendario scolastico definito dall'Autorità Regionale.

Il contratto di servizio in appalto può essere rinnovato alle medesime condizioni, per una durata massima di un ulteriore anno, fino al 31 agosto 2027.

Ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.lgs. 36/2023, con la presente opzione di rinnovo l'appaltatore è tenuto ad eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

La decisione di avvalersi dell'opzione suddetta viene comunicata all'Impresa appaltatrice mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.

Il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato inoltre per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, previa verifica delle condizioni indicate all'art. 120 comma 11 del D. Lgs. 36/2023 (c.d. opzione di proroga tecnica). Nelle more dell'individuazione del nuovo affidatario, l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Art. 7 - Tipologia dell'utenza del servizio di ristorazione scolastica e Self-service

L'utenza relativa al servizio di ristorazione è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, delle Scuole Secondarie di primo grado nonché da utenti frequentanti il self-service di via Liberazione. Destinatari del servizio sono inoltre il personale insegnante ed ausiliario delle scuole aventi diritto e altri eventuali utenti o servizi autorizzati dalla Stazione appaltante.

Art. 8 - Attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica e Self-service

Le attività costituenti il servizio di ristorazione sono così sintetizzabili:

- la rilevazione del numero delle presenze giornaliere degli alunni tramite apposito sistema informatico;
- la produzione dei pasti: acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura in base al numero di presenze giornaliere;
- il confezionamento dei pasti, il trasporto in contenitori termici e la consegna dei pasti pronti nei locali di consumo;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;

- la somministrazione dei pasti con servizio al tavolo nelle scuole, mediante l'utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione appaltante;
- lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori scolastici;
- la pulizia e la sanificazione del centro cottura, dei refettori e di ogni altro spazio utilizzato;
- il ritiro, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso gli appositi contenitori di raccolta;
- la disponibilità a collaborare con la Stazione appaltante per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante la sottoscrizione di apposite convenzioni

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- il reintegro - iniziale e nel corso dell'appalto - di pentole, stoviglie, posate, gastronorm, contenitori termici, vassoi e utensileria varia di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- la sostituzione nel corso dell'appalto, in caso di rottura non riparabile, dei carrelli termici e delle lavastoviglie presenti nei refettori scolastici con nuove attrezzature dello stesso modello;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della Centro di cottura e sale del self-service di via Liberazione;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso le zone sporzionatura/lavaggio dei refettori scolastici;
- la tinteggiatura dei locali del centro di cottura, dei magazzini, delle sale del self-service e dei locali adibiti al lavaggio delle stoviglie presso i refettori scolastici in caso di necessità a richiesta della stazione appaltante.

Per quanto riguarda tutte le attrezzature, macchinari, stoviglie, utensili e ogni altro bene reintegrato e sostituito a cura e spese della ditta appaltatrice, al termine della gestione resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale senza ulteriori oneri, salvo diversa determinazione della medesima stazione appaltante.

Art.9 - Elementi costitutivi del servizio di ristorazione scolastica e self service per categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

✓ Scuole dell'Infanzia

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, il trasporto, l'assemblaggio, il condimento e la somministrazione dei pasti con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione appaltante.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: un tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano in ceramica, n.1 bicchiere in vetro o melamina e la posateria necessaria in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti).

Il servizio richiesto per questa categoria di utenti prevede la spezzettatura dei secondi da effettuare in loco.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere alla sparecchiatura dei tavoli e al lavaggio delle stoviglie; al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone utilizzate per lo svolgimento del servizio.

✓ **Scuole Primarie**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, il trasporto, l'assemblaggio, il condimento e la somministrazione agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici o tramite self service messi a disposizione dalla Stazione appaltante.

Per la somministrazione devono essere impiegati: n.1 tovagliolo monouso, un piatto fondo e uno piano in ceramica, un bicchiere di vetro o melamina e la posateria necessaria in acciaio inox.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio ivi compresi i servizi igienici.

✓ **Scuole Secondarie di Primo grado**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti e delle pizze, prenotate dagli utenti, presso il Centro di cottura e la distribuzione presso i self service di Via Liberazione.

Per la somministrazione devono essere impiegati: vassoi, tovaglioli monouso, piatti fondi e piatti piani in ceramica, bicchieri di vetro o melamina e la posateria necessaria in acciaio inox.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

✓ **Self Service in Via Liberazione**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, delle pizze e la loro somministrazione. Per la somministrazione dovranno essere impiegati vassoi, tovaglioli monouso, piatti fondi e piani in ceramica, bicchieri di vetro e la posateria necessaria in acciaio.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale alla vendita dei pasti, delle pizze e delle bevande al prezzo stabilito ogni anno dall'Amministrazione comunale. Si dovrà rilasciare agli utenti non appartenenti alle scuole, ricevuta fiscale, mediante l'utilizzo di apposito registratore di cassa di proprietà della Stazione appaltante e, a richiesta dell'utente, fattura elettronica.

È a carico del Comune la fornitura delle ricevute e il canone per la manutenzione del registratore di cassa.

L'incasso giornaliero sarà ritirato dal personale comunale dell'ufficio Assistenza Scolastica.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e di ogni altro spazio utilizzato per lo svolgimento del servizio ivi compresi i servizi igienici e il cortile antistante gli ingressi al self-service.

Art.10 - Sistema di rilevazione presenze con sistema Software del Comune

La ditta aggiudicataria dovrà gestire la fase di **prenotazione dei pasti** attraverso il sistema già in uso intestato al Comune di Alba che lo stesso Comune metterà a disposizione della ditta per la parte relativa alla prenotazione pasti.

Il sistema informatico utilizzato dal comune di Alba è un'applicazione web, pertanto sarà utilizzabile sia tramite tablet che PC dotati di browser per la navigazione Internet.

Il Comune provvederà ad aggiornare la base dei dati degli utenti iscritti nonché ad effettuare variazioni che si verificano in corso d'anno (nuove iscrizioni, rinunce al servizio, ecc.). Il sistema di prenotazione pasti verrà quindi popolato e mantenuto aggiornato in tempo reale, fornendo alla ditta la composizione corretta degli iscritti al servizio.

Per la rilevazione delle presenze dovranno essere previsti presso il Centro di Cottura, con oneri a carico della ditta aggiudicataria, il collegamento alla rete internet e i dispositivi informatici necessari.

In particolare la ditta dovrà garantire:

- l'acquisizione giornaliera delle prenotazioni dei pasti inseriti via Web dagli operatori scolastici, dal personale insegnante e di segreteria delle scuole o comunale. Il sistema Software rende disponibili questi dati per il Centro di cottura, per la Stazione Appaltante e per i genitori;
- la gestione dei pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni e assicurando una puntuale gestione delle diete speciali;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Restano in carico alla Stazione appaltante le seguenti fasi:

- i costi relativi al noleggio, all'assistenza e agli aggiornamenti del sistema software;
- la gestione delle iscrizioni al servizio;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 (infanzia) e 12,30 (primarie e secondarie di primo grado) e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la definizione delle tariffe;
- l'incasso delle rette;
- la generazione e l'invio mensile dei bollettini di pagamento;
- l'invio delle lettere di sollecito di pagamento;
- la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- la raccolta delle richieste di diete speciali per patologie croniche, intolleranze/allergie alimentari o per motivi religiosi.

Art.11 - Ubicazione del Centro di Cottura e Self Service

L'edificio e le relative pertinenze costituenti il Centro di cottura, produzione pasti e self service di proprietà comunale, è sito in via Liberazione 3 comprensivo di impianti, arredi, attrezzature e quant'altro compreso nell'inventario che sarà redatto e controfirmato dalle parti ad avvenuta aggiudicazione.

Art.12 - Ubicazione dei refettori scolastici

Scuole dell'infanzia	
Infanzia Alba	Via F.lli Ambrogio 6, Alba

Infanzia Via Balbo	Via Balbo 3/2, Alba
Infanzia Mussotto	Via C. Delpiano 5, Alba
Infanzia Collodi	Via A. Moro 49, Alba
Infanzia Fenoglio	Corso Europa 132, Alba
Infanzia Biancaneve	Corso Piave 98 Alba
Infanzia San Cassiano	Via Pieroni, 64, Alba
Infanzia Pippicalzelunghe	Via Rorine 32, Alba
Infanzia Peter Pan	Via C. Cencio 12, Alba
Infanzia Pollicino	Via Rio Misureto 19, Alba

Scuole Primarie	
Primaria M. Coppino	Via F.lli Ambrogio 6, Alba
Primaria G. Rodari	Corso Europa 134, Alba
Primaria M. Montessori	Via San Pio V 9, Alba
Primaria U. Sacco	Via E. De Amicis 1, Alba
Primaria Mussotto	Via C. Delpiano 11, Alba

Scuole Secondarie di primo grado

Gli alunni delle scuole secondarie di primo grado **consumano i pasti presso il self service comunale di Via Liberazione.**

Art. 13 - Fornitura e trasporto pasti per il Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe Roero

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso il Centro di cottura comunale di Via Liberazione, la fornitura ed il trasporto per gli utenti dei seguenti servizi:

- **Centro Diurno per Disabili “Punto e Virgola” – Via Senatore Como 4, Alba**
n° presunto pasti/anno: **2.750**
n° presunto gg/anno veicolazione: 230
- **Centro Diurno per Disabili “Pin Bevione” – Via Torino 69, Fraz. Borbore di Vezza d’Alba (circa Km. 10 da Alba)**
n° presunto pasti/anno: **4.600**
n° presunto gg/anno veicolazione: 230
- **Centro Diurno per anziani – Via Generale Govone 11, Alba**
n° presunto pasti/anno: **3.500**
n° presunto gg/anno veicolazione: 245
- **Utenti a domicilio (residenti nella città di Alba – circa 10 Km giornalieri per consegna pasti)**
n° presunto pasti/anno: **5.750**
n° presunto gg/anno veicolazione: 250

Il numero dei pasti sopra riportato, pari a **totali 16.600**, è da intendersi come meramente indicativo, perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive esigenze, così come segnalate periodicamente dal Consorzio.

Nello specifico, le attività costituenti il servizio per il Consorzio, sono così sintetizzabili:

- **la rilevazione del numero dei pasti giornalieri:**

la fornitura dei pasti, che dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì secondo il calendario di apertura dei Centri Diurni e le disposizioni del responsabile del servizio pasti a domicilio del Consorzio. Il numero esatto dei pasti da fornire viene comunicato giornalmente all'Impresa Aggiudicataria;

- **la produzione dei pasti, che comporta: acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura presso il Centro di cottura comunale di via Liberazione in base al numero di presenze giornaliere:**

l'Impresa Aggiudicataria dovrà proporre menù articolati su quattro settimane, sia per il periodo invernale che per quello estivo.

Di norma il menù invernale sarà utilizzato nel periodo 15 ottobre/15 aprile, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dal Consorzio e tenuto anche conto della situazione climatica. I pasti sono composti da primo, secondo con contorno, frutta o dolce e comprensivi di pane e grissini. Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo *"Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti della ristorazione scolastica, self service e altre utenze"* (Allegato n. 3) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica ed essere controfirmata dal medico curante.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico, costituite da: pasta o riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa, da una porzione di bresaola o prosciutto cotto o crudo sgrassati oppure carni bianche (pollo, tacchino) al vapore, frutta di stagione.

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

- **Il confezionamento dei pasti, il trasporto in contenitori termici e la consegna dei pasti pronti:**

i contenitori utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria per il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere forniti dalla ditta ed essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.

I pasti destinati agli utenti ed al personale dei Centri Diurni dovranno essere consegnati nelle rispettive sedi, utilizzando per tutte le porzioni di ciascun alimento un unico idoneo contenitore (che garantisca l'ottimale mantenimento delle temperature), essendo il porzionamento e la distribuzione curati direttamente dagli operatori dei Centri.

I pasti destinati ad utenti a domicilio dovranno essere consegnati nelle rispettive abitazioni, utilizzando contenitori isotermeici monopasto a scomparti isolati.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Tale piano di percorrenza dovrà essere concordato con i responsabili delle competenti Aree del Consorzio.

Per la preparazione dei pasti l'Impresa Aggiudicataria dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche merceologiche indicate nell' Allegato1 del presente Capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna dei pasti dalle ore 11.30 alle ore 12.30. Il Consorzio si riserva la facoltà di modificare nel corso del contratto le modalità di fornitura dei pasti.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra la quantità dei pasti ordinati e quella dei pasti consegnati, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei quantitativi mancanti o al ritiro di quelli in eccesso.

Il Consorzio provvederà a sottoscrivere con la ditta aggiudicataria singolo contratto di servizio sostenendo direttamente il costo dei pasti e senza alcuna spesa a carico dell'Amministrazione Comunale.

Per l'incremento dei costi di gestione e l'usura di attrezzature e impianti che il confezionamento pasti inevitabilmente comporta, è richiesto al Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe Roero il versamento di un importo determinato di anno in anno (royalty) che attualmente è di euro 0,65, da versare all'impresa aggiudicataria che provvederà, a sua volta, a rimborsare al Comune di Alba.

Art. 14 - Dimensione presunta dell'utenza di scuole e self service

Il **numero medio totale presunto dei pasti complessivi** da fornire, per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e Self-Service per **un anno scolastico**, è quantificabile in **273.192**, come di seguito specificato:

Quantità	Descrizione
62.200	pasti pronti per scuole dell'infanzia
8.080	pasti pronti per scuole dell'infanzia - insegnanti
159.650	pasti pronti per scuole primarie
13.955	pasti pronti per scuole primarie - insegnanti
5.580	pasti pronti per scuole secondarie di primo grado
146	pasti pronti per scuole secondarie di primo grado - insegnanti
8.438	pasti tipo "A" per il self service
15.143	pasti tipo "B" per il self service
<u>273.192</u>	<u>TOTALE PASTI SCUOLE E SELF SERVICE</u>
5830	bevanda tipo "A"
330	bevanda tipo "B"
88	bevanda tipo "C"
22	buono extra (formaggio, dolce)

Il numero di pasti è stato stimato in base ai dati dell'anno scolastico 2023/2024 e alle attuali richieste in base ai rientri pomeridiani da parte delle scuole cittadine ed è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Nella tabella di cui sopra è indicato anche il numero medio totale presunto delle bevande e del buono extra da erogare su base annua.

Art. 15 - Calendario di erogazione del servizio di ristorazione

Le date per il servizio di ristorazione scolastica sono quelle fissate dal Calendario scolastico della Regione Piemonte.

Per il servizio di self service presso il centro di cottura è prevista una chiusura da concordare con il Comune, generalmente nel mese di agosto come da prassi acquisita.

Art. 16 - Fornitura pasti crudi per il Nido Comunale

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la consegna di pasti crudi ad eccezione dell'ortofrutta. I pasti vengono cucinati e distribuiti a cura del personale comunale il quale provvederà anche alla pulizia e alla sanificazione dei macchinari, delle attrezzature e dei locali.

Data la particolare tipologia di utenza cui il servizio è rivolto, è richiesta all'impresa aggiudicataria la massima flessibilità in merito alla fornitura dei pasti crudi che devono essere conformi alle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna dei pasti crudi al Nido Comunale in via Gioberti 19 indicativamente dal 1° Settembre al 15 Luglio.

Il Nido comunale prevede attualmente 46 bambini frequentanti di cui indicativamente 15 lattanti, 31 semidivezzi/divezzi e 12 unità di personale.

Il numero dei pasti da consegnare, sia per i bambini che per il personale, verrà comunicato alla ditta dal personale del Nido.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra la quantità dei pasti ordinati e quella dei pasti consegnati, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei quantitativi mancanti o al ritiro di quelli in eccesso.

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore indicate dalla Stazione Appaltante al momento dell'avvio del servizio.

Il numero dei pasti crudi complessivi presunti (bambini ed educatori) da fornire per un anno scolastico è quantificabile in 9379.

Art. 17 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio su istanza della Stazione appaltante

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa aggiudicataria, la Stazione appaltante riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 15% del valore della fornitura giornaliera a riconoscimento del costo del personale.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria,

particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della ordinaria diligenza e dagli obblighi richiesti dal presente Capitolato.

TITOLO II ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 18 – Stipulazione del contratto

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

L'appaltatore stipulerà due contratti, uno con il Comune di Alba e uno con il Consorzio, per i rispettivi pasti di competenza.

Il contratto del Comune di Alba è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), al Codice, in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del Codice dell'amministrazione digitale, di cui al D.lgs. 82/2005, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, con atto pubblico notarile informatico, ai sensi dell'art. 18 del D.lgs. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 18 comma 3, il contratto non può essere stipulato prima di trentadue giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. Tale termine dilatorio non si applica, ai sensi dell'art. 18 comma 3 lett. a) del D. lgs. 36/2023 qualora sia stata presentata o ammessa una sola offerta e non sono state tempestivamente proposte impugnazioni del bando, o le impugnazioni sono già state respinte con decisione definitiva.

L'esecuzione del contratto può essere tuttavia iniziata anche prima della stipula, a norma dell'art. 17 comma 8 del Codice, per motivate ragioni d'urgenza previste al comma 9 del medesimo articolo, tra cui rientra la tutela dell'interesse pubblico sotteso al servizio di ristorazione scolastica in oggetto.

Art. 19 – Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa Aggiudicataria.

Art. 20 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Il contratto di appalto può essere risolto nei casi previsti dall'articolo 122 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

Sono invece considerate espressamente causa di risoluzione contrattuale per inadempimento (ai sensi art. 1456 del Codice civile - Clausola risolutiva espressa), oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o, in caso di cessione del contratto;
- c) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Produzione Pasti affidato all'impresa;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- k) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- l) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- m) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- n) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- o) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 21 – Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempimenti dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. La penalità, sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempimenti stesse.

Sono pertanto definiti quattro livelli di gravità delle inadempimenti, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 150,00

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti*” (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre trenta minuti nella consegna dei pasti presso ciascun locale di consumo;

2° livello (inadempienza media): Euro 300,00

- Per assenza del direttore del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione appaltante;
- Per ogni derrata non conforme alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*” rinvenuta nel magazzino;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*”;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con

la frequenza stabilita;

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro di cottura;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari presso i locali di consumo;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*”, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- Per ogni caso di distribuzione di derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza) o di consumo previsto;

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.500,00

- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*”, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione Contraente si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Art. 22 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, l'Amministrazione Comunale potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. La stazione appaltante si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

Art. 23 - Domicilio dell'appaltatore

L'Impresa deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede del Comune di Alba.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa stessa.

Art. 24 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del Codice appalti, la cessione del contratto, anche parziale, è nulla.

È ammesso il subappalto, ai sensi e nei limiti previsti dall'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

Ai fini del presente contratto sono intese come subappaltabili esclusivamente le attività non direttamente incidenti sulle fasi di preparazione e somministrazione del pasto, consistenti in:

- lavaggio e pulizia,
- veicolazione dei pasti,
- manutenzione, disinfestazione e derattizzazione, oltre all'esecuzione del piano di analisi chimica/microbiologica.

L'Impresa dovrà indicare, in sede di offerta, la parte del servizio e/o dei servizi accessori che intende affidare a terzi. Si precisa che tale dichiarazione costituisce condizione essenziale per consentire il successivo affidamento in subappalto.

Si precisa, altresì, che i pagamenti a favore dei subappaltatori resteranno a completo ed esclusivo carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Impresa Aggiudicataria, che rimane unica e sola responsabile, nei confronti del committente, di quanto affidato a terzi.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dal committente con specifico provvedimento, sempre che siano state rispettate le condizioni indicate al comma 4 dell'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

Art. 25 - Contenzioso

I rapporti tra le parti sono ispirati a principi di collaborazione e buona fede. Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente il foro di Asti.

TITOLO III ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 26 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, self service, fornitura pasti crudi per l'Asilo Nido, fornitura pasti per il Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe Roero e ogni altro onere previsto dal presente Capitolato sono interamente a carico dell'Impresa.

Sono a carico della Stazione appaltante le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, calore, acqua, sale per addolcitore) e le spese per l'esecuzione di interventi di manutenzioni straordinarie sulle strutture, locali ed impianti e la sostituzione delle attrezzature, macchinari e arredi del Centro di cottura e self service di via Liberazione.

La ditta appaltatrice curerà diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione delle attrezzature, macchinari ed arredi ad essa affidate e da essa integrate.

Art. 27– Garanzia definitiva

A garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e dalla normativa di riferimento, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento di tali obbligazioni, l'Appaltatore è obbligato, ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. n. 36/2023, a costituire una garanzia per la sottoscrizione del contratto denominata "garanzia definitiva" a

sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'articolo 106 dello stesso D.lgs. 36/2023, di importo pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

Operano, ove applicabili, le riduzioni dell'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo ai sensi dell'art. 106 comma 8 del D.lgs. 36/2023.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione deve esplicitamente contenere le indicazioni di cui al comma 12 dell'art. 117 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'I.A., tra cui i casi di sospensione, ritardo o mancata effettuazione del servizio, ovvero nell'ipotesi di risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta l'Amministrazione si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, l'impresa aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 10 giorni.

Le garanzie sono svincolate dalla stazione appaltante all'emissione del certificato di regolare esecuzione o comunque non oltre dodici mesi dopo la data di ultimazione del servizio risultante dal relativo certificato.

Nel caso in cui il contratto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dal Comune.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 28 - Assicurazioni

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta aggiudicataria.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 2.000.000,00 (duemilioni/00) senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto.

Art. 29- Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

TITOLO IV PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 30 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art. 31 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello previsto in fase d'offerta sia come numero, sia come mansioni e livello. Tale consistenza deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante con frequenza trimestrale.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Impresa in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

Art. 32 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima.

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

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art. 33 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Impresa in caso di assenza di personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Impresa deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza trimestrale.

Art. 34 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

Art. 35 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primarie dovrà assicurare personale in numero tale da garantire tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Art. 36 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'Impresa, per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dall'Impresa in sede di offerta.

Art. 37 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art. 38 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- deve mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

La Stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 39 – Clausola sociale e continuità degli addetti

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'impresa subentrante e con le esigenze tecnico – organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Appaltatrice è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'impresa uscente, in forza della c.d. clausola sociale, ai sensi degli artt. 57 e 102 del D.lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione del CCNL di settore di cui all'art. 51 del D.lgs. 81/2015.

Ai sensi dall'art. 11 e s.m.i. del Codice, la Stazione Appaltante indica quale contratto collettivo è applicabile al personale dipendente, impiegato nell'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.

È individuato a tale scopo il CCNL “Dipendenti dei Settori Pubblici Esercizi della Ristorazione Collettiva e Commerciale del Turismo”, rinnovato il 5 giugno 2024.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato sono riportati nell'Allegato 6.

Ogni impresa partecipante alla presente procedura è tenuta, nelle modalità che verranno specificate nel Disciplinare di gara, a presentare in sede di offerta un “Piano del personale” che si intende impiegare per il presente appalto che dovrà essere allegato, a pena di esclusione, all'offerta tecnica.

Nel piano del personale dovranno essere indicate le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale, motivando in ogni caso le ragioni per cui l'appaltatore non intenda assorbire nel proprio organico il personale dell'impresa uscente.

Art. 40 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e “pantouflage”

Ai sensi del combinato disposto dell'art.2, comma 3, del D.P.R. n.62/2013 “Regolamento recante Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art.54 del D.lgs. 30/03/2001,n. 165” e del Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Alba, messo a disposizione sul sito istituzionale, l'impresa aggiudicataria e, per suo tramite, il suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopra citato codice per quanto compatibili. L'impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art.53, comma 16 ter, del D.lgs. 165/200, sottoscrivendo il contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del relativo rapporto di lavoro.

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 41 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Il Comune richiede e promuove un servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, in aderenza al Decreto ministeriale del 10 marzo 2020 “Criterio ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, con particolare riferimento al Punto C — Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, nel rispetto delle percentuali minime quivi previste.

Le materie prime utilizzate nel processo devono provenire esclusivamente dai 32 fornitori qualificati ed essere oggetto di rigoroso controllo all'ingresso.

Le derrate alimentari, da utilizzare per la produzione dei pasti, devono essere di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari devono corrispondere a quanto riportato nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1).*

Le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Il recupero da parte dell'Amministrazione Comunale dei contributi CE/AGEA sui prodotti lattiero caseari impiegati nella produzione pasti, richiede che l'Impresa aggiudicataria consegni bolle di accompagnamento, fatture, quietanze, registri carico e scarico dei prodotti lattiero caseari, conformemente alle prescrizioni che annualmente sono impartite dagli enti preposti alla concessione dei contributi stessi. L'Impresa Aggiudicataria è obbligata ad assicurare in tal senso la massima collaborazione, senza aggravio per il Comune.

Qualora in corso di appalto emergessero possibilità di co-progettazione per l'accesso a fondi UE, l'Impresa si intende formalmente impegnata a dare la propria collaborazione di professionalità, nell'intesa che i benefici derivanti da tale progettazione si dovranno riverberare sul servizio.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti richiesti dalla Stazione appaltante od offerti dall'Impresa (prodotti locali convenzionali e/o provenienti da agricoltura biologica o prodotti tipici), non fossero disponibili sul mercato, essi potranno essere momentaneamente sostituiti da prodotti analoghi previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui la ditta dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento nei menu.

Art. 42– Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.lgs. n. 109/92 e s.m.i., D.Lgs.n.110/92, Reg.n.178/2002 e D.lgs. n.114/06 e s.m.i.; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione di lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'impresa appaltatrice devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

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

I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

TITOLO VI

MENU' PER GLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E SELF SERVICE

Art. 43– Articolazione dei Menù

I menù per le scuole sono articolati in quattro settimane e suddivisi in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 01/09 e termina il 31/03. Il menù estivo inizia dall'1/4 e termina il 30/07.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai Menù per ciascuna categoria di utenti della ristorazione scolastica e self service" (**Allegato n. 2**). La Stazione appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico.

I quantitativi degli ingredienti dei pasti per gli adulti che operano all'interno delle scuole primarie, dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Art. 44 - Struttura dei menu per le diverse tipologie di utenti

Nel dettaglio la struttura dei menu per le diverse categorie di utenti è la seguente:

- **Scuole dell'infanzia e primarie**

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione o yogurt o gelato o budino (a scelta fra non meno di tre gusti) o torta confezionata.

Per quanto riguarda l'acqua per le scuole dell'infanzia e primarie, si precisa che sarà utilizzata quella proveniente dall'acquedotto comunale. L'impresa deve farsi carico della fornitura degli appositi contenitori (brocche o simili) per la distribuzione dell'acqua ai tavoli in quantità sufficiente a garantire una corretta e funzionale gestione del servizio.

Di norma il menu è fisso ed invariabile. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu 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, del gas;
- ◆ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ◆ allerta alimentare.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite, e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *"Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti della ristorazione scolastica, self service e altre utenze"* (**Allegato n. 3**).

La variazione del menu potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'Impresa aggiudicataria adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

▪ **Scuola secondaria di primo grado**

Passaggio al self service con scelta di:

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione o yogurt o gelato o budino (a scelta fra non meno di tre diversi gusti) o torta confezionata
- ◆ oppure
- ◆ pizza
- ◆ un contorno
- ◆ frutta di stagione o yogurt o gelato o budino (a scelta fra non meno di tre diversi gusti) o torta confezionata

▪ **Self – Service**

Pasto tipo "A": un primo, un secondo, contorno, un frutto o un dolce o uno yogurt, pane o grissini.

OPPURE

Pizza, bevanda, un frutto o un dolce o uno yogurt

Pasto tipo "B": un secondo con contorno, un frutto o un dolce o uno yogurt, pane o grissini.
OPPURE
un primo con contorno, un frutto o un dolce o uno yogurt, pane o grissini.

Presso il self-service si avrà la possibilità di consumare le seguenti bevande:

Bevanda tipo "A": lt. 0,5 di acqua minerale naturale o frizzante.

Bevanda tipo "B": cl. 33 di gassosa, aranciata, cola, birra.

Bevanda tipo "C": cl. 25 di vino bianco o rosso possibilmente della zona ed inoltre

Buono extra: una porzione di formaggio/dolce

▪ **Cestini freddi**

La Stazione appaltante inoltre potrà richiedere all'Impresa aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

2 panini farciti uno con salumi affettati e uno con formaggio

1 succo di frutta

1 porzione di frutta fresca di stagione

1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata o barretta di cioccolata.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Il costo di ogni "cestino freddo" è pari a quello del pasto di tipo "B" sopra descritto.

Art. 45- Diete speciali

L'Impresa aggiudicataria deve approntare le diete speciali per i diversi utenti che ne facciano richiesta. Per la refezione scolastica la richiesta deve pervenire entro le ore 9,00 dello stesso giorno, dietro presentazione di un certificato medico specialistico, ovvero certificato rilasciato dal medico curante supportato da referti di prove allergologiche.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire presso il locale predisposto con la supervisione del direttore - dietista.

Non dovranno essere presi in considerazione le diete in cui sono indicati, in modo generico, e senza la prescrizione dettagliata, gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

In occasione di menu per ricorrenze particolari o feste a tema la ditta appaltatrice dovrà garantire anche per le diete speciali la stessa tipologia di menu con prodotti specifici per ogni allergia /intolleranza.

Le diete speciali devono essere confezionate nei contenitori isotermeici forniti dall'Impresa Aggiudicataria.

Art. 46– Menù alternativi e diete in bianco

Per la refezione scolastica l'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di menù alternativi e di diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Il menu in bianco conserva la medesima struttura di cui all'articolo 43 ed è di solito costituito da pasta o riso in bianco, una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco o carne o

pesce, una verdura e un frutto. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Su richiesta dell'utenza e su disposizione della dietista, dovranno essere forniti menu conformi ad esigenze etiche o etnico-religiose.

I pasti previsti dai menù alternativi e in bianco devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 47 - Modalità di confezionamento e conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

Le diete speciali o in bianco devono essere confezionate in vaschette monoporzione, fornite dalla ditta appaltatrice, termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dalla Stazione appaltante.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 48 - Integrazione del menù in occasione di Festività

Per tutti gli utenti della scuola e del self service in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti in più all'Impresa aggiudicataria e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, panettone/pandoro da 100 g. torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

TITOLO VII NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 49 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

L'Impresa fin dall'inizio delle attività deve provvedere a redigere il proprio Piano di Autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee /Ue n. 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Presso la cucina comunale e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato. L'Impresa aggiudicataria deve fornire copia alla Stazione appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati, i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL, NAS, ecc.)

Art. 50 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento ai Reg.CE n.178/2002, 852,853/2004, nonché a quanto previsto ad ogni altra normativa nazionale, regionale o locale in vigore e alle relative linee guida. L'Impresa deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art. 51 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art. 52 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle vigenti norme di legge.

Art. 53 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene, deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art. 54 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 55 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Art. 56 – Recupero delle eccedenze e divieto di riciclo

L'Amministrazione comunale, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma in riferimento ai prodotti alimentari.

A tal fine, l'I.A. si impegna a mettere in atto, su richiesta dell'Amministrazione comunale e nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare le eccedenze alimentari ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti.

L'impresa deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 57 - Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Si prescrive inoltre che la ditta affidataria:

- cuocia le verdure al forno o al vapore
- cuocia i secondi piatti al forno
- aggiunga i grassi possibilmente a crudo
- somministri la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione
- consegni alle scuole le verdure, da consumare crude, perfettamente lavate e pronte all'uso.

È assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue per la ristorazione scolastica
- l'olio di semi
- i cibi fritti
- il dado da brodo
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti ad eccezione delle patate di IV gamma e i bastoncini di pesce
- i residui dei pasti dei giorni precedenti

Art. 58 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10° C.

Art. 59 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C. e 6° C.

L'Impresa deve garantire che l'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roastbeef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 60 - Condimenti

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva o a richiesta dell'Amministrazione Comunale, olio di oliva.

Per la cottura dei cibi e come liquido di governo si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva.

TITOLO IX

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art. 61 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo "*Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti della ristorazione scolastica, self service e altre utenze*" (**Allegato n. 3**) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 62 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.

I maggiori oneri derivanti dall'applicazione delle modifiche del menù (materie prime più costose, maggior costo di preparazione, ecc.), ove adeguatamente comprovati, verranno riconosciuti alla Ditta nella misura del 90% a decorrere dalla data di introduzione delle modifiche.

TITOLO X

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art. 63 - Modalità di conservazione dei pasti per la refezione scolastica durante il trasporto

L'Impresa, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "mantenere" i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

L'Impresa aggiudicataria deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta, nelle scuole ove ne venga fatta richiesta, entro le ore 10,00. Il lavaggio potrà essere effettuato presso il Centro di Cottura oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art. 64 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti per la refezione scolastica durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'Impresa deve utilizzare le attrezzature messe a disposizione dalla Stazione appaltante e integrare la fornitura di idonei contenitori e bacinelle gastronomiche, contenitori individuali per le diete speciali in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

Art. 65 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 66 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i refettori scolastici

Per i pasti preparati presso il centro di cottura, l'Impresa deve effettuare la consegna al franco di ogni spesa, nei locali di consumo entro 45 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo locale di consumo.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art. 67 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i refettori scolastici

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 60 minuti.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari tassativi:

- ◆ Scuole dell'infanzia entro le ore ore 11,30
- ◆ Scuole primarie entro le ore ore 12,20

Tali orari devono e rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà un documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Infine si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'Amministrazione comunale in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici.

TITOLO XI

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 68 - Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione appaltante.

L'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'Impresa deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Art. 69 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di

offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art. 70 - Orario di somministrazione dei pasti Scuole infanzia e primarie

I servizi di distribuzione devono essere effettuati nei seguenti orari:

- ◆ Scuole dell'infanzia: dalle ore 11 ed entro e non oltre le ore 12
- ◆ Scuole primarie: dalle ore 12.30 ed entro e non oltre le ore 13

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con la Stazione appaltante.

TITOLO XII PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI PRONTI

Art. 71 - Regolamenti

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

Gli interventi di pulizia eseguiti nella cucina e nei locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle disposizioni di legge in materia.

In particolare l'Impresa deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e tovaglette a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che nella cucina tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività nei luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 72 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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.

Art. 73 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

L'Impresa deve effettuare presso la cucina comunale, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari.

Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 74 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina comunale dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 75 - Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 76 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio.

Art. 77 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art. 78 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 79 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattati come rifiuti speciali ai sensi della Legge 915/82 e successive modifiche. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro rifiuti sono a carico dell'Amministrazione Comunale, mentre la fornitura dei sacchi è a carico della ditta appaltatrice.

TITOLO XIII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 80 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi del lavoro, la Ditta Appaltatrice, nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge - generali e speciali - esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

La ditta deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dall'Amministrazione Comunale, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D.lgs. n. 81/2008, che verrà allegato al disciplinare di gara, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 81 - Impiego di energia e segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale esperto che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 82 - Piano di allontanamento repentino

L'Impresa che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nella massima sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Il piano di evacuazione redatto dalla Ditta Appaltatrice dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il piano di evacuazione del plesso scolastico.

Ogni dipendente della Ditta Appaltatrice dovrà conoscere il piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

TITOLO XIV CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 83 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione le autorità competenti, la Stazione appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art. 84 - Controlli da parte della Stazione appaltante

È facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 85 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione appaltante

Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa; i componenti Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL, l'ufficio preposto dall'amministrazione comunale, la commissione mensa ed eventuali strutture specializzate incaricate dal Comune.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art. 86 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- L'igiene della produzione;
- La qualità delle derrate alimentari;
- Il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- La verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie e straordinarie;
- Le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti.

Art. 87 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 88 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 89 - Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti

I genitori degli alunni possono partecipare al funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa. Nelle loro funzioni rientrano:

- Assaggio delle preparazioni gastronomiche;
- Formulazione di proposte specifiche sul menu.

La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

L'Impresa ai componenti della Commissione deve fornire camici e copricapo monouso.

Art. 90 - Customer satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'Impresa Aggiudicataria in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti della refezione scolastica nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

TITOLO XV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 91 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

I prezzi unitari del pasto e delle bevande per ciascuna categoria di utenti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo di ogni tipologia di pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota

ammortamento degli investimenti messi in atto dall'Impresa aggiudicataria per la fornitura di beni e ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati sulla base di relativa rendicontazione su base mensile.

Art. 92 - Revisione dei prezzi

Il prezzo dei pasti determinato in sede di gara rimarrà invariato per il primo anno oggetto dell'appalto.

Qualora la Stazione appaltante accordi all'aggiudicatario il rinnovo del contratto per il periodo 01/09/2026-31/08/2027 potrà applicarsi la revisione dei prezzi prevista all'art. 60 del D.lgs. 36/2023, esclusivamente nei casi in cui si verifichino particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, e nei limiti di cui al comma 2 di suddetto articolo.

L'impresa aggiudicataria potrà chiedere l'attivazione della clausola di revisione dei prezzi presentando al RUP richiesta scritta, motivando e documentando la richiesta.

La richiesta dovrà pervenire entro 30 giorni dall'avvio del secondo anno di esecuzione contrattuale.

La Stazione Appaltante si riserva di fornire un riscontro scritto all'istanza di adeguamento prezzi entro 30 giorni dalla sua presentazione. È facoltà della Stazione Appaltante dar seguito o meno a istanze tardive.

Art. 93 - Liquidazione

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'aggiudicatario al Comune di Alba per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole, al self service, all'Asilo Nido.

Per i pasti effettivamente forniti e trasportati nei Centri Diurni e agli utenti a domicilio, l'aggiudicataria provvederà ad emettere fattura separata, a scadenza sempre mensile, a carico del Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe Roero.

Le fatture saranno pagate entro 30 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche di seguito indicate.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio di DURC regolare, in corso di validità.

In ottemperanza al decreto ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'I.A. emetterà fattura in forma elettronica ai sensi della Legge 244/2007, art. 1 commi da 209 a 214. È obbligatorio che ogni fattura elettronica riporti il Codice Univoco Ufficio, informazione obbligatoria che rappresenta l'identificativo univoco della Stazione Appaltante e che consente al Sistema di Interscambio (SDI), gestito dall'Agenzia delle Entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all'Ufficio destinatario.

Inoltre, per garantire l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le fatture elettroniche emesse verso le PA devono riportare il codice identificativo di gara (CIG), come previsto alla Legge n. 136/2010.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, del rimborso di spese o del pagamento di penalità,

mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della garanzia definitiva.

Art. 94 - Obbligo di tracciabilità dei Flussi Finanziari

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 8, della Legge n. 136/2010, l'Appaltatore assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al contratto, secondo la disciplina contenuta nella medesima legge. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto dell'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'inadempimento di tale obbligo comporta la risoluzione di pieno diritto del presente contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile.

L'impresa aggiudicataria si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'impresa aggiudicataria si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

TITOLO XVI

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 95 – Locali per la produzione dei pasti

L'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'Impresa, per svolgere il servizio oggetto della gara, il centro di cottura di cui all'art.11 del presente Capitolato con i relativi impianti, macchinari e attrezzature, arredi. L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Comune.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'Amministrazione comunale resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi del Centro di cottura, dei saloni adibiti alla distribuzione self service e dei locali sporzionatura/lavaggio dei plessi scolastici

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dall'Amministrazione Comunale apportata dall'Impresa alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà del Comune e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo salvo diversa determinazione della medesima Stazione Appaltante. Le planimetrie dei locali oggetto d'appalto sono inserite nell'**Allegato 7**).

Art. 96 - Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione appaltante mette a disposizione dell'Impresa il centro di cottura comunale previa stesura del Verbale di Consegna.

Alla data fissata dalla Stazione appaltante verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, l'inventario dei beni dati in uso all'Impresa. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 97 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi, del Centro di cottura e dei relativi locali accessori, delle sale self-service e gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi dei locali di sporzionatura/lavaggio dei plessi scolastici.

Sono inoltre a carico dell'appaltatore le tinteggiature dei locali del centro di cottura, dei magazzini, delle sale self-service e dei locali adibiti al lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici in caso di necessità a richiesta della stazione appaltante.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere annotati su apposito registro di interventi.

L'aggiudicatario deve inoltre attivare un servizio di Pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

La Stazione appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione delle attrezzature e degli arredi, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.

Art. 98 - Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 99 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

Art. 100 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Art. 101 - Informativa ai sensi art. 13 Regolamento UE 2016/679

La Stazione appaltante, ai sensi del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati – GDPR 2016/679, tratterà i dati esclusivamente per lo svolgimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti in materia.

La titolarità del trattamento dei dati personali spetta alla Stazione appaltante che nomina l'Appaltatore quale responsabile esterno del trattamento dei dati stessi.

Art. 102 - Allegati tecnici

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- ALLEGATO N. 1 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e preparazioni gastronomiche.
- ALLEGATO N. 2 - Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna categoria di utenti della Ristorazione scolastica e Self Service.
- ALLEGATO N. 3 - Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti della Ristorazione scolastica, Self Service e altre utenze.
- ALLEGATO N. 4 - Specifiche tecniche relative ai menu, grammature e derrate per l'asilo nido comunale.
- ALLEGATO N. 5 - Pulizia e Igiene degli spazi
- ALLEGATO N. 6 - Elenco personale
- ALLEGATO N. 7 - Planimetrie