



**COMUNE DI POZZOLO
FORMIGARO
PROVINCIA DI ALESSANDRIA**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA LOCALE MENSA
SCOLASTICA SITA NELL’EDIFICIO SCUOLA MATERNA, CON
RIORDINO E PULIZIA DELLA CUCINA, DEI REFETTORI, DEI
CORRIDOI E DEI LOCALI ANNESSI - PERIODO: ANNO
SCOLASTICO 2024/2025, ANNO SCOLASTICO 2025/2026 E
ANNO SCOLASTICO 2026/2027.**

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

- Art. 1 – Oggetto**
- Art. 2 – Durata dell'appalto**
- Art. 3 – Tipologia di utenza e quantitativo dei pasti annui**
- Art. 4 – Prezzo del pasto e importo dell'appalto**
- Art. 5 – Revisione dei prezzi**
- Art. 6 – Corrispettivi e pagamenti**
- Art. 7 – Prestazioni e spese a carico dell'aggiudicatario**
- Art. 8 – Oneri a carico del Comune**
- Art. 9 – Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali.**
- Art. 10 – Inventario**
- Art. 11 – Centro cottura alternativo**
- Art. 12 – Cauzione definitiva e assicurazioni**
- Art. 13 – Personale**
- Art. 14 – Applicazione contrattuale e clausola sociale**
- Art. 15 – Responsabile del servizio**
- Art. 16 – Applicazione del sistema HACCP**
- Art. 17 – Sospensione del servizio**
- Art. 18 – Divieti di cessione e subappalto**
- Art. 19 – Caratteristiche delle derrate alimentari**
- Art. 20 – Etichettatura delle derrate**
- Art. 21 – Menù**
- Art. 22 – Quantità delle vivande**
- Art. 23 – Diete speciali**
- Art. 24 – Diete in bianco**
- Art. 25 – Organizzazione del lavoro per la produzione**
- Art. 26 – Conservazione dei campioni rappresentativi del pasto**
- Art. 27 – Manipolazione, cottura, preparazione**
- Art. 28 – Pulizia, sanificazione**
- Art. 29 – Divieti**
- Art. 30 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione**
- Art. 31 – Organismi preposti al controllo**
- Art. 32 – Controlli igienico-sanitari e dietologici**
- Art. 33 – Blocco delle derrate**
- Art. 34 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa appaltatrice**
- Art. 35 – Controllo sul funzionamento del servizio**
- Art. 36 – Contestazioni, inadempimenti e penalità**
- Art. 37 – Risoluzione del contratto**
- Art. 38 – Clausola di salvaguardia**
- Art. 39 – Controversie**
- Art. 40 – Protezione dei dati personali – adempimenti**
- Art. 41 – Protezione dei dati personali – informazioni**
- Art. 42 – Richiamo alla legge ed altre norme**
- Art. 43 – Clausole aggiuntive**

Art. 1 - Oggetto

L'appalto ha per oggetto:

- la preparazione dei pasti attraverso l'utilizzo della cucina ubicata in Pozzolo Formigaro (AL), Via G.B. Oddini 1/A, all'interno dell'edificio Scuola Materna, con derrate alimentari approvvigionate dalla Ditta appaltatrice;
- la quotidiana somministrazione dei pasti nei locali ad uso refettorio presenti nel sopra indicato edificio;
- il riordino e pulizia della cucina, dei refettori, dei corridoi e dei locali annessi con le modalità specificate di seguito e negli articoli seguenti.

Il centro cottura è di proprietà del Comune di Pozzolo Formigaro e viene ceduto in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario per la preparazione dei pasti.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura dei cibi, deve essere effettuata in conformità alle vigenti normative di carattere igienico-sanitario. È in ogni caso interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà erogare il servizio secondo il calendario scolastico ed in base alle esigenze organizzative e funzionali del Comune e dell'Istituto Comprensivo competente.

Gli standard minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato d'oneri.

Il servizio deve essere erogato garantendo, in particolare il rispetto dei criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, pubblicati sul GURI n. 90 del 4 aprile 2020.

Il ricettario con grammature ed i Menu attualmente vigenti ed approvati dall'A.S.L. competente hanno validità sino al termine dell'anno scolastico di riferimento. I pasti dovranno essere preparati dalla Ditta appaltatrice secondo le Tabelle Dietetiche predisposte "ex novo" dalla Ditta medesima sulla base di quelle attualmente vigenti. L'aggiudicatario dovrà provvedere, altresì, alla stesura ed approvazione da parte della competente A.S.L. delle diete speciali per i soggetti affetti da malattia celiaca, soggetti diabetici, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza nonché per le diete a carattere etico-religioso o etnico-culturali ed infine per le diete in bianco.

Gli adempimenti di cui sopra sono a totale cura e spese della ditta appaltatrice, compreso il pagamento per la loro approvazione/vidimazione da parte dell'A.S.L., fatte salve eventuali variazioni che potranno preventivamente essere richieste dal Comune.

Nel caso di allergie, intolleranze o altre patologie legate all'alimentazione da parte degli alunni che frequentano la mensa, sarà compito dei genitori darne comunicazione, per tramite del Comune, mediante inserimento in sede d'iscrizione al servizio utilizzando il software gestionale in dotazione dell'Ente, corredata da regolare certificato medico. Il medesimo iter sarà seguito per le richieste a carattere etico-religioso o etnico-culturale.

Le diete in bianco, richieste dai genitori alla Scuola in caso di temporanea necessità, saranno comunicate dalla medesima al personale incaricato della rilevazione delle presenze e successivamente da quest'ultimo riportate alla mensa (decorso il termine massimo di 5 giorni sarà necessaria la presentazione di idoneo certificato medico che richieda la dieta in bianco).

I pasti della giornata dovranno essere comunicati dal personale comunale alla mensa entro le ore 10.00 salvo variazioni eventualmente intervenute nel corso della mattinata relativamente all'orario di ingresso/uscita degli alunni.

Fino alle ore 10.30 sarà possibile cancellare il pasto senza dovere comunque pagarlo.

I pasti dovranno essere comprensivi di pane e acqua minerale naturale.

Il servizio è comprensivo anche della merenda pomeridiana per la scuola dell'Infanzia, secondo le indicazioni contenute nei sopra richiamati Menu e ricettario con grammature oltre all'acqua minerale naturale.

I Menu e ricettario con grammature attualmente vigenti sono tenuti presso la mensa scolastica. Una loro copia in formato digitale è in ogni caso messa a disposizione degli operatori economici tra gli allegati relativi alla procedura di appalto del servizio in oggetto.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto del servizio ha la seguente durata: anno scolastico 2024/2025, anno scolastico 2025/2026 e anno scolastico 2026/2027.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, anche nelle more della stipula del contratto.

Qualora allo scadere del termine previsto dal presente appalto il Comune non avesse provveduto al nuovo affidamento, l'Impresa sarà obbligata a prestare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle stesse condizioni economiche e contrattuali del presente affidamento, vigenti alla data di scadenza.

Art. 3 - Tipologia di utenza e quantitativo dei pasti annui

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da:

- alunni della Scuola dell'Infanzia,
- alunni della Scuola Primaria,
- personale docente, che per ragioni di servizio debba permanere nel plesso e sia coinvolto nel servizio di accompagnamento alunni in mensa, nonché altro personale incaricato dall'istituto Comprensivo per finalità didattiche (es. OSS).

NUMERO PASTI ANNUI PRESUNTI PER ALUNNI E ADULTI: 27724. I Pasti vengono distribuiti alle ore 12.00 per la scuola dell'infanzia ed alle ore 13.00 per la scuola primaria.

Il numero dei pasti sopra riportato è comunque da intendere come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'Impresa aggiudicataria non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'eventuale riorganizzazione del tempo-scuola.

Art. 4 - Prezzo del pasto e Importo dell'appalto

Il valore stimato dell'appalto è pari ad € 499.032,00 oltre IVA 4%. Importo così ottenuto: € 6,00 oltre IVA 4% x n. 83.172 pasti relativi agli anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027; dove € 6,00 oltre IVA 4% è l'importo a base di gara a pasto, di cui € 0,02, per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e di cui € 2,99 per costo a pasto della manodopera non soggetto a ribasso.

I costi della manodopera sono stati individuati, ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14, del D.Lgs 36/2023, sulla base delle tabelle determinate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali riferite al costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo applicato alla presenza in servizio del personale come da Tabella del personale allegata agli atti di gara e come indicato al successivo art. 13 del presente capitolato.

Il prezzo dei pasti per il personale docente e per le diete speciali si intende uguale a quello previsto per un pasto tradizionale degli alunni.

L'indicazione suddetta, relativa al numero dei pasti è puramente indicativa e non vincolante in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in aumento che in diminuzione, senza che questo determini alcuna variazione di prezzo del singolo pasto o delle condizioni dell'appalto.

Art. 5 - Revisione dei prezzi

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto.

Per gli anni successivi, i prezzi potranno essere revisionati in conformità al disposto dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023.

Art. 6 - Corrispettivi e Pagamenti

Il Comune effettuerà la rilevazione giornaliera nominativa delle presenze degli utenti. L'Impresa aggiudicataria riceverà i dati rilevati dalle addette Comunali entro le ore 09:30 e verificherà l'effettiva rispondenza dei dati comunicati con le presenze in sede di somministrazione del pasto, comunicando l'eventuale discrepanza al Comune. I dati dei pasti quotidianamente erogati saranno comunicati dal personale alla Ditta aggiudicataria, per la successiva emissione di regolari fatture mensili.

L'Amministrazione corrisponderà il corrispettivo mensile sulla scorta delle fatture che saranno emesse dall'Impresa aggiudicataria per il numero dei pasti effettivamente somministrati.

Le fatture dovranno riportare, tra l'altro, il numero di pasti somministrati nel corso del mese distinti per Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria ed adulti.

La liquidazione delle fatture avverrà, previa acquisizione del DURC attestante la regolarità contributiva della Ditta affidataria del servizio, nel termine di 60 giorni dal ricevimento delle stesse.

È ammessa esclusivamente la fatturazione elettronica tramite il sistema di interscambio.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine per i pagamenti.

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010 e s.m.i..

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni contestati all'Impresa appaltatrice, il rimborso di spese e/o pagamento di penalità.

Art. 7 – Prestazioni e spese a carico dell'aggiudicatario

La Ditta appaltatrice, oltre a quanto indicato in altri punti del presente capitolato, dovrà adempiere, a titolo non esaustivo, alle prestazioni ed oneri di seguito indicati:

- alla preparazione, alla cottura ed alla somministrazione dei pasti secondo i Menu ed il ricettario con grammature che saranno predisposti dalla Ditta e approvati dall'ASL competente secondo quanto indicato al precedente art. 1. Ogni pasto si intende composto da primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua. Ai bambini dovranno essere somministrate anche le merende, sempre fornite dalla Ditta aggiudicataria;

- alla fornitura delle derrate alimentari, particolari prodotti qualificati "Biologico", prodotti a km 0 e di filiera corta, a propria cura e spese. I generi alimentari dovranno essere forniti per quantità e qualità attenendosi strettamente al ricettario con grammature ed ai Menu approvati dalla A.S.L.;
- al controllo sull'integrità e data di scadenza dei cibi, nonché adeguata conservazione dei generi alimentari secondo la normativa vigente;
- alla fornitura, ai sensi del paragrafo 5.5.2 dei CAM di riferimento, di posate, stoviglie e bicchieri utilizzati nella fase di somministrazione e consumo dei pasti che dovranno essere realizzati in materiale riutilizzabile (ceramica, metallo, vetro, etc.). Inoltre sarà a carico dell'impresa esecutrice la fornitura in tutti i refettori di tovaglie di plastica o carta e salviette di carta, nonché di stoviglie in plastica monouso nel caso se ne presenti la necessità. L'aggiudicataria potrà quindi utilizzare prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate all'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale;
- alla distribuzione, alla pulizia ed al lavaggio di piatti, bicchieri e posate, il cui reintegro sarà a carico della Ditta esecutrice anche in caso di deterioramento a causa dell'usura;
- alla preparazione dei refettori;
- al riordino ed alla pulizia della cucina, dei refettori, dei corridoi e dei locali annessi, compresi vetri, porte, pareti, suppellettili, ecc.; la Ditta appaltatrice dovrà assicurare la pulizia di refettori e cucina anche alla scadenza dei periodi di vacanza scolastica, o comunque di sospensione delle lezioni, e prima della ripresa dell'attività didattica;
- al servizio ai tavoli, con almeno n° 3/4 unità lavorative, durante i pasti;
- alla pulizia in lavastoviglie, di proprietà del Comune, delle **stoviglie non monouso**;
- alla fornitura del materiale e dell'attrezzatura occorrente all'espletamento del servizio di pulizia, nonché l'acquisto di tutti i detersivi necessari in cucina, compresi quelli per stoviglie e lavastoviglie;
- alla realizzazione del sistema di autocontrollo come prescritto dal D.Lgs n. 193/2007, che ha abrogato il D.lgs 155/1997, e secondo i principi di HACCP;
- alla formazione del personale;
- all'assunzione delle spese necessarie per la formazione, per i controlli medico-sanitari del personale, nonché per le analisi ed accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti;
- alla fornitura al proprio personale di vestiario idoneo (specifico per ogni mansione, comprese le cappe per le pulizie) e dei dispositivi di protezione individuale ai sensi di legge;
- alla manutenzione ordinaria di **elettrodomestici, attrezzature, suppellettili** ecc.;
- alla tempestiva segnalazione al Comune della necessità di provvedere alla sostituzione di **elettrodomestici, attrezzature**, ecc.;
- alla temporanea sostituzione, nell'attesa che il Comune vi provveda, di elettrodomestici, attrezzature, suppellettili, ecc..

Ulteriori oneri a carico dell'aggiudicatario sono:

- la manutenzione di tutte le attrezzature e arredi presenti nel centro cottura e nel refettorio;
- il completamento o rimpiazzo delle stoviglie, pentole, e utensileria di cucina; L'operatore aggiudicatario deve essere sempre e comunque pronto a mettere a disposizione, nella quantità necessaria, piatti, posate e bicchieri a perdere, così come spiegato al presente articolo; l'aggiudicataria dovrà fornire tale materiale in condizioni e numero sempre adeguato al servizio: la sostituzione per usura, il

reintegro in caso di rottura, l'acquisto di materiale aggiuntivo per un aumento dell'utenza sono a carico dell'aggiudicataria e il materiale acquistato dovrà avere almeno le stesse caratteristiche di qualità e funzionalità di quello attualmente presente;

- la fornitura di tovaglie di carta formato standard monouso e tovaglioli di carta monouso;
- la fornitura di utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina e per la pulizia del centro cottura e dei refettori.
- tutto quanto ritenuto necessario per mantenere funzionante e in buono stato il refettorio e il centro cottura.

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

L'aggiudicatario dichiara di essere a conoscenza della situazione attuale degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature e dovrà accollarsi tutte le spese inerenti la manutenzione.

La manutenzione dovrà essere fatta con periodicità e tutte le attrezzature dovranno essere dotate ciascuna di un proprio registro di manutenzione su cui la ditta appaltatrice riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli interventi manutentivi effettuati. Gli interventi dovranno essere documentati con copie delle bolle-fatture emesse dalle singole ditte di manutenzione, da esibire su richiesta del Comune.

Nel registro dovranno essere riportati:

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

Tale registro dovrà essere messo a disposizione del Comune su supporto informatico e il file dovrà essere trasmesso con frequenza trimestrale in una versione non modificabile dei dati trasmessi (esempio: Adobe Pdf).

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

Alla cessazione dell'appalto, per qualsiasi causa, la Ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto è stato consegnato, con apposito verbale di consegna.

Le attrezzature e gli arredi che il Comune ritenesse necessari, compresi quelli eventualmente prescritti dall'ASL competente, per l'ottimale prestazione del servizio, non ricompresi tra quelli risultanti dal verbale di consegna, saranno conferiti dal Comune.

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

Qualora il guasto ad un'attrezzatura comporti la necessità e l'urgenza di modificare il menù giornaliero, l'aggiudicataria ne deve dare tempestiva comunicazione al Comune. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'Impresa affidataria.

Qualora necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'Impresa potrà, di intesa con il Comune, integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con apparecchi e attrezzature che dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa e che resteranno, alla conclusione dell'appalto, di proprietà dell'Ente. Per tali integrazioni l'Impresa non potrà chiedere in nessun caso modifiche delle condizioni economiche del contratto.

Art. 8 - Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune:

- le spese per il riscaldamento e le spese diverse di gestione derivanti dal consumo di gas, acqua ed energia elettrica, nonché spese telefoniche, riferite ai locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;
- previa tempestiva segnalazione della Ditta appaltatrice, la sostituzione di elettrodomestici, attrezzature, ecc., salvo nel caso in cui sia imputabile ad uso improprio o ad incuria da parte del personale della Ditta appaltatrice.

Art. 9 - Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, l'Amministrazione cede in comodato d'uso gratuito e consegna all'Impresa appaltatrice, alle condizioni di cui al presente capitolato, i locali destinati alla preparazione e distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per garantire la preparazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.

L'Impresa appaltatrice avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni messi a disposizione dal Comune per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa appaltatrice.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature e degli arredi del refettorio, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere, a proprie cure e spese, per l'intera durata dell'appalto, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni delle attrezzature inadeguate o insufficienti.

Art. 10 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto consegnato all'Impresa appaltatrice saranno effettuati con apposito verbale di consegna redatto dal Comune in contraddittorio con l'Impresa appaltatrice.

In qualsiasi momento, a richiesta ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, il Comune provvederà in contraddittorio con l'Impresa appaltatrice alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento dei beni consegnati.

Eventuali sostituzioni o incrementi di materiale, che si rendano necessari, sono a totale carico dell'Impresa appaltatrice, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni lavorativi dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza il Comune provvederà alle sostituzioni ed agli incrementi di materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa appaltatrice ed addebitandone le spese.

Art. 11 Centro cottura alternativo

A garanzia della continuità del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà avere la disponibilità di un centro per la preparazione dei pasti, da utilizzare in caso di emergenza a copertura dell'intera durata dell'appalto, che consenta la preparazione degli stessi nelle quantità richieste e la conseguente consegna a destinazione entro 40 minuti dalla cottura, con verifica della temperatura al cuore degli alimenti all'atto della consegna presso i locali ad uso refettorio siti in Via G.B. Oddini 1/A – Pozzolo Formigaro (AL). Per il calcolo della tempistica dovrà essere utilizzato come riferimento il motore di ricerca google maps.

Art. 12 – Cauzione definitiva e assicurazioni

Ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 l'Impresa appaltatrice per la sottoscrizione del contratto deve costituire la garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106, commi 2 e 3, D.Lgs. 36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

L'Impresa appaltatrice deve altresì stipulare una Polizza RCT/RCO per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con adeguata copertura massimale minima di €. 2.000.000,00 esente da franchigia, di durata corrispondente a quella del servizio, nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. La suddetta Polizza deve inoltre recare l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o ad altri soggetti terzi, sia cose sia persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'Impresa appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte della Compagnia di assicurazioni.

La suddetta Polizza deve prevedere inoltre la copertura della responsabilità civile derivanti dalla somministrazione di cibi e bevande da parte dell'Impresa appaltatrice, nonché la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Impresa appaltatrice a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa appaltatrice stessa.

La polizza assicurativa dovrà essere presentata prima della stipula del contratto in copia conforme all'originale, a garanzia del presente appalto con trasmissione a mezzo PEC da parte della compagnia della quietanza di pagamento del premio, ferma restando la piena responsabilità per eventuali maggiori danni eccedenti le somme assicurate o rischi esclusi dalle condizioni di polizza. Analogamente, per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa quietanza che attesti l'avvenuto pagamento. In mancanza di tale polizza non si procederà alla stipula del contratto e ciò comporterà la decadenza dell'aggiudicazione, che fino a tale momento, parimenti per gli anni successivi, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Art. 13 – Personale

Ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, la Ditta appaltatrice si impegna ad assumere in carico come propri dipendenti le persone attualmente impegnate nello svolgimento del servizio in oggetto, di seguito elencate riportando per ognuna i rispettivi livelli, e ad impiegarle, unitamente al proprio personale, nell'ambito dello stesso, secondo i seguenti orari:

- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 6 super, per un totale di 25 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con orario ore 10.00 – 15.00;

- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 6 super, per un totale di 30 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì indicativamente con orario ore 09.00 -15.00;
- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 6 super, per un totale di 25 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con orario ore 11.00 – 16.00;
- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 6 super, per un totale di 10 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con orario ore 12.00 – 14.00;
- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 4, addetta alla preparazione dei pasti per un totale di 36 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con inizio indicativamente alle ore 7,30;

I suddetti parametri sono da considerarsi esclusivamente come standard minimi dettati dall'esigenza di garantire il regolare svolgimento del servizio.

La Ditta appaltatrice, nell'assumere il personale attualmente impiegato nel servizio, si impegna a mantenerne invariato l'inquadramento sopra indicato e la paga base mensile salvo variazioni migliorative da questi accettate.

Si richiamano inoltre a tal proposito l'art. 113 del D.Lgs. 36/2023 e il CCNL sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

Il personale incaricato dovrà effettuare, almeno una volta per anno scolastico, corsi di formazione e/o aggiornamento professionale, che dovranno essere documentati.

All'inizio di ciascun anno scolastico, l'Impresa appaltatrice dovrà inviare al Comune l'elenco completo del personale presente, compreso il personale jolly. Detto elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato, mentre eventuali modifiche dovranno essere tempestivamente comunicate al Comune.

L'Appaltatore dovrà fornire al Comune, all'inizio del periodo contrattuale, copia delle comunicazioni obbligatorie trasmesse telematicamente al Centro per l'impiego relativamente al personale impiegato nell'esecuzione del servizio. Tale onere sarà poi a carico della Ditta appaltatrice per qualsiasi variazione relativa al personale impiegato o sostituzione dello stesso, che dovrà essere adeguatamente motivata e tempestivamente comunicata al Comune di Pozzolo Formigaro.

La Ditta appaltatrice nell'offrire i propri servizi si impegna a garantire, a propria cura e spese, il regolare svolgimento del servizio stesso in qualsiasi condizione, anche se, per esigenze correlate al servizio, questo dovesse comportare il superamento di quelli che sono stati indicati come standard minimi che devono comunque essere assicurati in qualsiasi momento ed in qualunque condizione, anche in caso di assenza, per qualsiasi causa, delle persone abitualmente addette al servizio che devono pertanto essere sostituite a cura e spese della Ditta appaltatrice senza null'altro pretendere e senza avanzare alcuna richiesta di compensi aggiuntivi.

L'Impresa appaltatrice è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti, nonché della normativa in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

Le assicurazioni, ivi compresa l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile, i contributi, previdenza, etc., sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

L'Impresa appaltatrice manleva l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra l'Impresa ed i suoi dipendenti.

L'Amministrazione si riserva di richiedere variazioni di orario, che la Ditta appaltatrice dovrà accettare senza eccezioni o richieste di ulteriori corrispettivi.

La Ditta appaltatrice è garante dell'idoneità del personale, che ha fra gli altri l'obbligo di mantenere la massima riservatezza su quanto venisse a sua conoscenza durante lo svolgimento del servizio.

L'Amministrazione si riserva comunque il diritto di chiedere la sostituzione del personale che non ritenga idoneo o adeguato al servizio da svolgere in tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione. In particolare dovrà essere formato sulla corretta porzionatura degli alimenti e munito a tal fine di attrezzature idonee in base alle fasce d'età.

Il personale in servizio dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, forniti dall'Impresa appaltatrice, previsti dalla legislazione vigente.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti dovrà essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Tutto il personale addetto al servizio di refezione scolastica sarà tenuto ad improntare il lavoro mediante spirito di collaborazione con tutto il personale dell'Amministrazione Comunale, con il personale scolastico e con gli utenti.

L'Impresa appaltatrice dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.

Art. 14 - Applicazione contrattuale e clausola sociale

L'Impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente affidamento, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di pubblicazione del bando, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

L'Impresa appaltatrice, compatibilmente con la propria organizzazione, dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze dell'impresa uscente, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

Art. 15 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza nel settore della ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla sua sostituzione temporanea dandone immediata comunicazione a mezzo PEC al Comune.

Art. 16 – Applicazione del sistema HACCP

Il personale dovrà essere idoneo al servizio ed in possesso di adeguata capacità e competenza professionale. In particolare il personale utilizzato per lo svolgimento del

servizio dovrà aver assolto la visita medica ai sensi D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed avere adeguata formazione e preparazione relativamente ai principi ed alle procedure del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - analisi di rischio e punti critici di controllo).

Sarà cura della Ditta appaltatrice assicurare che il personale addetto al servizio osservi scrupolosamente tutte le regole igieniche e sanitarie previste dalla legislazione vigente e indossi indumenti di servizio uniformi, con cartellino di riconoscimento a vista, forniti dalla Ditta medesima. Il personale dovrà mantenere un contegno ed un decoro della persona irreprensibili.

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

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

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

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

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

L'applicazione dell'HACCP comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese dell'aggiudicatario, ad analisi microbiologica e/o chimica da parte di struttura in possesso dei necessari requisiti. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'A.S.L. competente e del Comune per verifiche e controlli.

Art. 17 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Impresa appaltatrice dovrà darne avviso, in caso di scioperi nei tempi previsti per legge e per gli eventi entro 48 ore, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

Nel caso di sciopero dei propri dipendenti, l'Impresa appaltatrice si impegna comunque a preparare pasti freddi di pari valore rispetto al pasto ordinario.

Art. 18 – Divieti di cessione e subappalto

A pena di nullità, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione del contratto stesso.

L'Impresa appaltatrice e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione comunale in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'Impresa appaltatrice è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276.

Art. 19 – Caratteristiche delle derrate alimentari

L'Impresa Appaltatrice deve approvvigionarsi di derrate e bevande conformi ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche - ai CAM (D.M. 10/03/2020 n. 65), ai "Criteri Microbiologici per Prodotti Alimentari - Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato - Protocollo Tecnico rev. 4/2017" emanato dalla Regione 36 Piemonte e revisioni successive e regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi e s.m.i. e alle "Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18/12/2011.

L'ortofrutta fresca e di IV gamma devono essere biologiche oppure ottenute con produzione integrata secondo le norme tecniche stabilite dalla Regione di coltivazione e dal commercio equo e solidale. L'ortofrutta biologica deve essere stata coltivata in territorio nazionale e l'ortofrutta di produzione integrata in territorio della Regione Piemonte.

L'Impresa Appaltatrice deve limitarne al minimo indispensabile i passaggi intermedi ed avvalersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, privilegiando forme di cooperazione tra gli stessi coltivatori. Tali prodotti devono pertanto avere una filiera tutta piemontese, dalla produzione alla distribuzione al consumo finale.

Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle citate Tabelle Merceologiche. L'Impresa Appaltatrice non può utilizzare alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). Con riferimento alla legislazione igienico - sanitaria l'Impresa Appaltatrice deve osservare la L. n. 283/62 e s.m.i., il relativo Regolamento attuativo D.P.R. n. 327/80 e s.m.i., i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e loro s.m.i.

In ogni caso si rinvia alle norme europee, nazionali e regionali che regolano la materia degli alimenti e delle bevande.

I prodotti alimentari che dovessero essere valutati come non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);

Art. 20 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti.

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

Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso la cucina o consumato presso i refettori.

Art. 21 – Menù

L'impresa appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai Menù attualmente vigenti ed approvati dall'A.S.L., nelle quantità previste dal Ricettario con grammature e secondo i livelli qualitativi previsti dalle "Tabelle Merceologiche".

In occasione di scioperi o altre cause che non rendano possibile il regolare svolgimento del servizio la Ditta Appaltatrice, su richiesta del Comune, dovrà fornire pasti freddi di pari valore rispetto al pasto previsto (comprensivo anche, oltre al piatto principale, di frutta, dolce, tovaglioli a perdere, posate e bicchieri monouso).

I menù sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

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

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

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

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

Qualsiasi variazione al menu dovrà essere sempre tempestivamente comunicata in forma scritta al Comune.

L'Amministrazione potrà concordare modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

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

Art. 22 – Quantità delle vivande

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL competente.

È consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto delle prescrizioni richieste da tale patologia. I menù dietetici per celiachia dovranno fare riferimento al prontuario degli Alimenti dell'Associazione Nazionale Celiachia ed alla Legge quadro n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

Art. 23 – Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, che dovranno essere preparate nella stessa giornata destinata al consumo.

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

- dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco)
- diete per motivi etico/religiosi

- dieta per intolleranze alimentari di varia natura (latticini, frutta secca, nichel, uovo, ecc...)
- dieta per allergie
- dieta per celiachia

I menù dietetici dovranno, per quanto possibile, attenersi al menù base.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria provvederà ad elaborare modelli, rispondenti il più possibile ai menù proposti, che prevedano la sostituzione dei vari piatti per regimi dietetici "personalizzati", o per diete "etico-religiose" o "etnico-culturali", su prescrizione medica o su richiesta della famiglia, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera da parte dell'Ufficio comunale competente, ciò non comportando comunque variazioni di prezzo.

I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione.

I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica, secondo i modelli predisposti dall'Assessorato Regionale alla Sanità (reperibili su www.regione.piemonte.it).

La preparazione e somministrazione delle diete speciali riguardanti allergie e celiachia deve essere affidata a personale titolare di adeguate competenze. Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine deve essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate da quelle destinate agli altri utenti (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata.

L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali, ove richiesto, anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio di assistenza e accompagnamento alunni in mensa, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

Si precisa che in caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio della Ditta nel rispetto della normativa in materia di tutela della privacy e riservatezza prevista dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 2 quaterdecies del D.Lgs 101/2018.

Art. 24 – Diete in bianco

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, ossia povere di grassi animali o, se del caso, di fibre, che non necessitano di certificato medico. Le diete in bianco devono essere attuate in ogni caso senza stravolgere il menù ma apportando opportune sostituzioni.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un idoneo certificato medico.

Art. 25 – Organizzazione del lavoro per la produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti, dalle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte.

Il personale adibito alla preparazione di pasti deve fare uso di mascherine, cappe, copri-scarpe, cuffie e guanti monouso. Non è consentito l'uso di guanti in lattice, per problematiche relative ad allergie.

Disposizioni più specifiche e/o restrittive potranno essere introdotte in relazione a particolari situazioni sanitarie che dovessero insorgere nel corso della durata dell'appalto (es. emergenza sanitaria Covid-19).

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

L'Impresa appaltatrice dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 26 - Conservazione dei campioni rappresentativi del pasto

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente somministrato, confezionare ogni preparazione in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e conservarli a temperatura 0°C, +4°C per 48 ore, con una etichetta riportante la dicitura "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica" e la data di produzione. Sui campioni dovrà altresì essere indicato il nome del cuoco responsabile della preparazione.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 27 – Manipolazione, cottura, preparazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'Impresa dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradimento e di soddisfazione dell'utenza.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

Art. 28 – Pulizia, sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori ed i centri di cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura secondo le normative vigenti.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità.

L'Impresa dovrà privilegiare l'utilizzo di contenitori ricaricabili.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

N.B. APPLICAZIONE CAM: si evidenzia che è obbligatorio rispettare le clausole contrattuali e le specifiche tecniche richiamate dai CAM vigenti nel settore della ristorazione (Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, adottati DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) e CAM vigenti nel settore delle pulizie e sanificazioni (adottati DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021 -Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante «l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti». Pubblicato in G.U.R.I. n. n. 236 del 2 ottobre 2021) qui integralmente richiamati anche se non facenti materialmente parte degli allegati.

Art. 29 – Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi.

Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

Art. 30 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso all'Impresa appaltatrice e con le modalità che riterrà opportune, controlli anche presso il centro di cottura, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle descrizioni contrattuali del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare, in particolare, controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti ai Menù, al ricettario con grammature ed alle tabelle merceologiche, nonché in ordine alla consistenza e conservazione delle derrate, preparazione dei pasti, buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa appaltatrice sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Art. 31 – Organismi preposti al controllo

L'Amministrazione Comunale si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- personale del Servizio comunale competente;
- Commissione mensa;
- altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Amministrazione.

Art. 32 – Controlli igienico-sanitari e dietologici

L'Impresa appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed il punto di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L., territorialmente competente, e dei professionisti eventualmente incaricati con apposito atto dall'Amministrazione Comunale. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

Sia l'A.S.L., sia i professionisti incaricati potranno disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme vigenti.

L'Impresa appaltatrice sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici.

Art. 33 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera.

L'Amministrazione Comunale provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa appaltatrice le eventuali spese di analisi di laboratorio.

Art. 34 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa appaltatrice

L'Impresa appaltatrice dovrà dichiarare di applicare le disposizioni vigenti per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P..

L'Impresa appaltatrice dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

Art. 35 – Controllo sul funzionamento del servizio

Il controllo della qualità dei cibi può essere espletato dal Servizio Igiene alimentare della competente ASL e da altri soggetti di nomina comunale.

Art. 36 – Contestazioni, inadempimenti e penali

Ove si verificano inadempimenti dell'Impresa appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'Amministrazione comunale penali commisurate alla gravità delle inadempimenti, ed a tutela della corretta esecuzione del servizio.

Le penali saranno precedute da regolare contestazione, a cui l'Impresa appaltatrice si riserverà di dare riscontro con documentate controdeduzioni entro e non oltre 10

giorni dalla comunicazione della stessa. L'Amministrazione Comunale procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa su quelli ancora dovuti ed eventualmente rivalendosi sulla garanzia definitiva. Nei casi di documentata mancata osservanza da parte dell'Impresa appaltatrice delle prestazioni contrattuali e del presente Capitolato, le specifiche inadempienze o negligenze saranno sanzionate, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, attraverso l'applicazione di penalità, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 300,00 rapportate alla specifica configurazione di gravità.

PENALI	TIPOLOGIA
€ 100,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero e nelle diete speciali, ove non giustificata
€ 300,00	In caso di ritardo non giustificato della somministrazione dei pasti oltre i 20 minuti
€ 100,00	Per ogni pasto in meno non consegnato rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico
€ 150,00	Per ogni pasto in meno di dieta speciale non consegnato rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico
€ 250,00	Per carenze igieniche delle cucine, dei refettori, degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature nonché degli automezzi adibiti al trasporto riferite al mancato rispetto delle indicazioni contenute nel capitolato
€ 300,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi
€ 150,00	Per assenza superiore a tre giorni del Responsabile del Servizio senza intervenuta sostituzione
€ 100,00	Per mancata consegna entro 30 gg dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario
€ 100,00	Per mancata somministrazione dei prodotti ulteriori offerti (DOP, biologici, IGP, ecc)
€ 200,00	Per ogni altra violazione al presente capitolato

Art. 37 – Risoluzione del contratto.

L'amministrazione Comunale ha il diritto di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 c.c., da comunicarsi tramite PEC, nei seguenti casi:

- qualora l'Impresa appaltatrice non adempia agli obblighi contrattuali assunti con la perizia e la diligenza richiesta;
- violazioni degli obblighi contrattuali derivanti dal presente Capitolato;
- violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
- irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio.

L'amministrazione Comunale ha inoltre diritto di procedere alla risoluzione del contratto, avvalendosi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, mediante comunicazione tramite PEC nei seguenti casi:

- per gravi e reiterate violazioni degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato;
- per gravi e reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
- arbitrario abbandono o sospensione non dipendente da cause di forza maggiore di tutti o parte dei servizi oggetto del contratto;
- cessazione dell'attività o fallimento dell'affidatario;
- grave inadempimento delle disposizioni sul rapporto di lavoro del personale operante nell'appalto; è considerato grave inadempimento la mancata corresponsione degli stipendi entro i termini stabiliti dalla normativa contrattuale per più di due volte in un anno solare;
- in caso di cooperativa sociale, cancellazione dall'Albo Regionale;
- sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 94 del D.Lgs 36/2023;
- subappalto non autorizzato del servizio;
- cessione del contratto;
- reiterata violazione degli orari concordati del servizio;
- frode o di grave negligenza nell'espletamento del servizio;
- grave inosservanza, segnalata dall'ASL competente, delle norme igienico sanitarie;
- intossicazioni alimentari a danno degli utenti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione dalle norme vigenti;
- violazione delle norme in materia di sicurezza e prevenzione;
- errata somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare la salute dell'utente;
- per ogni altra inadempienza o fatto rilevante ai sensi degli artt. 1453 e 1455 del codice civile.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto il Comune di Pozzolo Formigaro ha il diritto di escutere la garanzia definitiva a titolo di penale, senza pregiudizio delle ulteriori azioni alle quali l'inadempimento degli obblighi assunti dall'affidatario possa dar luogo, inclusa ogni spesa aggiuntiva che l'Amministrazione dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà oggetto di notifica all'affidatario secondo le vigenti disposizioni di legge.

Si applica l'art. 122 del D.Lgs 36/2023.

Art. 38 – Clausola di salvaguardia

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, l'Amministrazione Comunale può recedere dal contratto in qualunque momento previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

Si applica l'art. 123 del D.Lgs 36/2023.

Art. 39– Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa appaltatrice, saranno di competenza del Foro di Alessandria.

Art. 40 - PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - ADEMPIMENTI

1. In conseguenza dell'affidamento del servizio di che trattasi, il fornitore si troverà ad effettuare il trattamento di dati personali per conto dell'Ente (Titolare del trattamento), assumendo la qualifica di Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 28 del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito, per brevità,

"GDPR"). Egli sarà pertanto autorizzato al compimento delle sole operazioni di trattamento necessarie, con riferimento ai soli dati personali necessari, ad eseguire le prestazioni affidate.

2. In caso di affidamento del servizio, i rapporti tra Titolare e Responsabile saranno regolamentati – ai sensi dell'articolo 28 del GDPR – dalle prescrizioni contenute nel Disciplinare Privacy allegato, il quale s'intende accettato senza riserve con la presentazione dell'offerta. Le prescrizioni contenute nel Disciplinare Privacy potranno subire modifiche ed integrazioni in conseguenza della valutazione delle informazioni, documenti e dichiarazioni richiesti dal presente articolo. L'esecuzione delle operazioni di trattamento per conto del Titolare costituisce manifestazione espressa della volontà di accettare tutte le prescrizioni da esso impartite.

Considerato che, a norma dell'articolo 28, paragrafo 1, del RGPD "*Qualora un trattamento debba essere effettuato per conto del titolare del trattamento, quest'ultimo ricorre unicamente a responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del presente regolamento e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato*", si invita il fornitore ad **elaborare apposito documento** contenente le informazioni (minime) indicate nell'allegato al presente Capitolato denominato Trattamento Dati.

Art. 41 - PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI – INFORMAZIONI

1. L'Ente tratta i dati personali raccolti in occasione della partecipazione alla presente procedura selettiva, nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679 e della normativa nazionale di protezione, al solo scopo e per il solo tempo necessari al perseguimento delle proprie finalità istituzionali. In particolare, la raccolta sarà limitata ai dati personali strettamente necessari, i quali saranno oggetto di valutazione al fine di verificare il possesso dei requisiti previsti dalla presente procedura selettiva nonché per istruire il successivo procedimento ed adottare il provvedimento finale.

2. Sono raccolti e, comunque, trattati, i dati relativi alle persone fisiche che, in ragione della propria appartenenza alla struttura organizzativa del partecipante, sono soggetti all'obbligo di fornire documenti, informazioni e dichiarazioni rilevanti ai fini della procedura. I dati personali potranno altresì essere acquisiti presso altre pubbliche amministrazioni o presso banche dati pubbliche.

3. Il trattamento dei dati prescinde il consenso dell'interessato in quanto necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento, ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE) 2016/679.

4. I dati personali potranno essere comunicati ad altre pubbliche amministrazioni e potranno essere oggetto di confronto con altri dati già in possesso di questo Ente, nei limiti in cui ciò si renda necessario.

5. I dati personali saranno diffusi, limitatamente a quanto imposto dalle vigenti norme di legge.

6. La conservazione dei dati avverrà per il tempo necessario al perseguimento delle descritte finalità e, comunque, sotto l'osservanza della disciplina in materia di conservazione dei documenti amministrativi.

7. Maggiori e dettagliate informazioni, anche in relazione ai diritti e relative modalità di esercizio, spettanti all'interessato, possono essere reperite sul sito web istituzionale, alla pagina raggiungibile all'indirizzo: http://www.comune.pozzoloformigaro.al.it/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=1711&Itemid=22

Art. 42 – Richiamo alla legge ed altre norme

Il presente appalto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa italiana vigente in materia.

L'Impresa appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati ed eventuali allegati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

Art. 43 – Clausole aggiuntive

Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 120 del D.Lgs 36/2023. Nel caso dovessero rendersi necessarie delle variazioni all'organizzazione del servizio (ad esempio per emergenza sanitaria), le parti si incontreranno per definirne modalità ed eventuali somme integrative da fatturare separatamente.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o impreviste e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.