CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI CUCINA E MENSA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA ED EVENTUALMENTE SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI FARIGLIANO E DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI PIOZZO, COMPRESIVO DI FORNITURA, SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI PER IL PERIODO 01.09.2024-30.06.2027 CON PROROGA PER UN ULTERIORE BIENNIO

ART . 1

Premesse

Il presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (di seguito per brevità "Capitolato") disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime delle attività relative al servizio di ristorazione-refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni e i docenti delle scuole dell'Infanzia e Primaria, nonché eventualmente Secondaria di 1° grado nel caso fosse reintrodotta il rientro pomeridiano, statali presenti nel territorio del Comune di Farigliano, e delle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Piozzo, i cui pasti sono veicolati dal centro unico di cottura sito a Farigliano in Piazza Nuova.

Il presente Capitolato è redatto in conformità alle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*" di cui al Decreto del 28 ottobre 2021 del Ministero della salute, alle "*Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica*" e le "*Proposte operative per la ristorazione scolastica*" della Regione Piemonte disponibili sul sito web della Regione Piemonte, e degli allegati al presente capitolato (menu invernale/estivo e grammature, elenco attrezzature), nonché ai sensi dei "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" (CAM) approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, disposizioni che si intendono integrative del presente documento, anche se non espressamente riportate o richiamate nel medesimo

I Comuni di Farigliano e di Piozzo, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica, intendono affidarlo ad una ditta esterna specializzata. L'affidamento unico viene effettuato dal Comune di Piozzo, mediante la propria Centrale Unica di Committenza, delegato dal Comune di Farigliano in base ad apposito Protocollo d'intesa redatto ai sensi dell'art. 15 della L. 241/1990. In forza di tale Convenzione il responsabile unico del progetto per il Comune di Piozzo è il Dott. Di Piazza Vincenzo e per il Comune di Farigliano è il Dott. Calandri Daniele.

Si fornisce di seguito il riferimento alla normativa sovranazionale, nazionale e regionale vigente il cui rispetto deve comunque essere assicurato:

- Regolamento (CE) N. 882/2004;
- Regolamento (UE) N. 1169/2011;
- Legge n. 283/1962;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 e successive modifiche e integrazioni recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari)
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- D. Lgs. 7 luglio 2011, n. 122: Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini. (11G0164) (GU n.178 del 2-8-2011) Entrata in vigore del provvedimento: 03/08/2011;
- D. Lgs. 07/07/2011 N. 126 Attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli. (11G0166) (GU n.180 del 4-8-2011) Entrata in vigore del provvedimento:05/08/2011;
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n. 331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n. 224;
- Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- Linee Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Ministero della Salute;
- Linee di indirizzo della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari come individuati dal DM 10 MARZO 2020;
- Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.
- D.Lgs n. 36/2023 Nuovo Codice degli appalti;

ART. 2

Oggetto del capitolato-appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione-refezione scolastica:

- delle scuole dell'Infanzia statale del Comune di Farigliano, i cui pasti sono veicolati dall'unico centro di cottura e preparazione sito in Farigliano – Piazza Nuova – presso le Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado;
- della scuola Primaria statale del Comune di Farigliano;
- eventualmente della scuola Secondaria di 1° grado statale del Comune di Farigliano. Nell'anno scolastico 2024/2025 il servizio non viene effettuato per la scuola Secondaria di 1° grado. Non si esclude che il servizio possa essere richiesto per i prossimi anni scolastici di durata dell'appalto, nel caso l'Istituto Comprensivo dovesse reintrodurre i rientri pomeridiani come orario delle lezioni scolastiche;
- delle scuole dell'Infanzia e Primaria statali del Comune di Piozzo, i cui pasti sono veicolati dall'unico centro di cottura e preparazione sito in Farigliano – Piazza Nuova.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, servizio pubblico e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Il servizio sarà eseguito dall'Impresa Aggiudicataria (definita in seguito anche I.A.) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato e dalle varianti migliorative fornite dall'I.A. in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla Stazione appaltante.

Le Amministrazioni Comunali affidatarie del servizio (definite in seguito A.C.), in particolare, obbligano l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi.

Le condizioni e le modalità di esecuzione del servizio sono quelle indicate nel presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara.

Il contratto è stipulato "a misura"; l'importo del contratto può variare, in aumento o in diminuzione, in base alle quantità effettivamente eseguite, fermi restando i limiti di cui all'articolo 120 del D.lgs 36/2023 e le condizioni previste dal presente capitolato. I prezzi, come offerti dall'I.A. in sede di gara, costituiscono i prezzi contrattuali da applicare alle singole quantità eseguite.

ART. 3

Oggetto del Servizio

L'oggetto dell'appalto consiste nello svolgimento, secondo le modalità e le condizioni stabilite dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica proposta dall'Appaltatore in sede di gara, delle seguenti prestazioni che si elencano in via indicativa, ma non esaustiva:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti, ivi comprese quelle per la preparazione delle diete speciali
- acquisto del materiale di facile consumo e delle stoviglie per le cucine ed i refettori,
- acquisizione, registrazione, prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- preparazione e cottura dei pasti secondo il sistema del legume fresco-caldo presso il centro di cottura messo a disposizione dal Comune di Farigliano c/o la Scuola Primaria (ingresso Piazza Nuova), secondo i menù prescritti dall'ASL competente, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito specifiche prescrizioni mediche, cottura nella cucina comunale;

- verifica che i pasti corrispondano alle richieste e che siano osservate tutte le disposizioni relative alle diete speciali previste.
- sanificazione dei piani di appoggio prima dei pasti;
- allestimento dei tavoli dei locali adibiti a refettori e somministrazione dei pasti in modalità di multirazione con proprio personale presso la struttura interessata;
- fornitura di utensili e attrezzature necessarie allo scodellamento;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- gestione dei refettori e della cucina (approntamento, pulizia e riassetto, igienizzazione, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e di tutto quanto necessario per il servizio anche se non specificato), della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali cucina e refettori ad uso del personale della ditta;
- raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi cassonetti esterni alle scuole dei Comuni di Farigliano e di Piozzo;
- la fornitura dei prodotti di pulizia occorrenti;
- le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, ed in particolare l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali cucina e refettorio e delle attrezzature;
- il servizio di somministrazione dei pasti nel rispetto scrupoloso delle norme igieniche, antinfortunistiche e di sicurezza per gli alunni, per gli insegnanti e per il personale;
- la fornitura di pentole, posate, bicchieri e piatti ed ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- la fornitura di un erogatore per l'acqua da consumare durante i pasti, con sistema di filtraggio, da collegare all'acquedotto, per i refettori delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Farigliano e della Scuola dell'Infanzia di Piozzo;
- eventuali servizi aggiuntivi offerti in sede di gara e valutati ai fini dell'attribuzione del punteggio nell'offerta tecnica.

La preparazione e cottura dei pasti per i refettori (Scuola dell'Infanzia e unico per Scuole Primaria e Secondaria di Farigliano, Scuola dell'Infanzia e Primaria di Piozzo) avviene presso la cucina attrezzata sita presso quello delle Scuole Primaria e Secondaria di Farigliano in P.Nuova.

Per quanto riguarda il servizio mensa presso il Comune di Piozzo l'I.A. dovrà inoltre provvedere, successivamente alla preparazione dei pasti presso il Punto di cottura della Scuola Primaria di Farigliano, alla consegna dei pasti presso il Refettorio sito alla scuola dell'infanzia del Comune di Piozzo, mediante idonee attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione conformi al D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii e I Reg. CE n. 852/04 e ss.mm.ii e atte a garantire il mantenimento delle temperature prescritta dal citato D.P.R.

L'I.A. dovrà erogare il servizio secondo il calendario definito dalle A.C., in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali dei Comuni e delle istituzioni scolastiche.

Gli standards minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.

Per l'esecuzione del servizio in oggetto, i Comuni di Farigliano e di Piozzo concedono in uso gratuito all'I.A. i propri locali e le proprie attrezzature ivi collocate, nello stato di fatto e secondo le modalità e le prescrizioni previste nel presente capitolato.

Ai fini dell'affidamento l'I.A. dovrà disporre o impegnarsi a disporre per tutta la durata dell'appalto, compreso di eventuali proroghe, un centro cottura di emergenza di pasti alternativo a quello del Comune di Farigliano, da utilizzare in caso di emergenze per problemi improvvisi di funzionamento della cucina comunale, che non disti più di 30 minuti dal centro di Farigliano, dotato delle autorizzazioni sanitarie previste per legge.

Art. 4

Carattere di servizio pubblico dell'appalto e obbligo di continuità di servizio

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse. Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge. Essi sono inoltre soggetti alla normativa sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, di cui alla legge n. 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni. In particolare, in caso di sciopero del personale addetto al servizio o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con anticipo di almeno cinque giorni e comunque con la massima tempestività. In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, utilizzando strutture produttive alternative (da indicare nell'offerta) che non

dovranno comunque essere ad una distanza superiore, in termini di tempi di percorrenza calcolato in base alla strada carrabile più corta, a 30 minuti dal centro di Farigliano. In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi all'appaltatore, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico dell'appaltatore, fatte salve le sanzioni applicabili. Per l'esecuzione d'ufficio, il Comune potrà incaricare altra ditta oppure provvedervi direttamente.

ART. 5

Durata e importo dell'appalto

L'appalto ha validità di 3 (tre) anni decorrenti dalla consegna del servizio e precisamente per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 (da settembre 2024 a giugno 2027), nel rispetto del calendario scolastico.

Il presente affidamento potrà essere oggetto di opzione di proroga per ulteriori 2 (due) anni, ai sensi dell'art. 120 comma 10 del Codice. Per l'effetto, al termine dei primi tre anni di servizio, i comuni di Piozzo e Farigliano, avranno la facoltà di esercitare l'opzione di proroga alle medesime condizioni contrattuali, dandone comunicazione per iscritto entro 60 giorni dalla scadenza contrattuale mediante modalità idonea a garantire data certa.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art.120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023. In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto.

Il Comune si riserva, per l'avvio dell'esecuzione del contratto, anche in osservanza del principio di tempestività di cui all'art. 1 del D.Lgs n. 36/2023 e con la motivazione che la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, di procedere in via anticipata, dopo l'aggiudicazione, mediante la redazione del verbale di consegna dell'appalto.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. sarà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla I.A.

Il servizio potrà essere sospeso, senza preavviso, in caso di ordinanze di chiusura per emergenze sanitarie, calamità naturali o inagibilità dei locali scolastici o altri eventi imprevedibili; in tal caso verrà prorogato il contratto per pari periodo.

L'importo presunto dell'appalto, comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, è stabilito in € **712.645,37**, di cui € 575,00 l'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso, al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge. L'importo è stato calcolato in base ad un numero presunto di pasti pari a 23.000 annui (Farigliano 18.400 -4600 Piozzo), calcolato in base al numero di iscritti per l'a.s. 2024/2025 ed alla media delle presenze dell'a.s. 2023/2024.

Si precisa che il numero di pasti segnalato ha solo valore indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più e in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto. In caso di eventuali variazioni del numero di utenti in aumento e diminuzione si applica quanto disposto dall'art. 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

L'importo a base di gara ammonta a € 5,50 a pasto di cui € 0,025 per oneri di sicurezza da interferenze (da non assoggettare a ribasso), I.V.A. esclusa ed **€ 0,55 a pasto** a carico del solo Comune di Piozzo per il trasporto dal centro di cottura di Farigliano al refettorio delle scuole di Piozzo..

Il valore globale stimato dell'appalto, calcolato in base all'importo unitario a base d'asta, risulta essere:

IMPORTO APPALTO triennale	RINNOVO di ANNI 2 (due)	Quinto d'obbligo	VALORE COMPLESSIVO
€ 381.774,30	254.516,20	76.354,86	712.645,37

ART. 6

Locali e attrezzature per lo svolgimento del servizio

Per l'espletamento del servizio le A.C. mettono a disposizione dell'I.A. e concedono in comodato d'uso, ai sensi dell'art. 1803 e successivi del Codice Civile:

- i locali cucina (per il solo porzionamento dei pasti e lavaggio stoviglie) e refettorio presso la Scuola dell'Infanzia in Piazza Don Arnaldi Farigliano;

- i locali cucina, refettorio, magazzino e accessori e presso le Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado ingresso di Piazza Nuova Farigliano;

- i locali cucina, refettorio, magazzino e accessori presso la scuola dell'infanzia di Piozzo

con i relativi arredi ed attrezzature ivi presenti e descritti nell'elenco **allegato** al presente capitolato, che dovranno essere restituiti al termine del contratto.

Al momento della consegna ed alla conclusione dell'appalto, verrà redatto l'inventario dettagliato dei beni di pertinenza comunale ed in dotazione ad ogni singola sede che verranno consegnati all'I.A., la quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

L'I.A. si assume ogni responsabilità per i danni arrecati ai locali ed agli arredi/attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura, ne avrà la responsabilità della conservazione e custodia e dovrà utilizzarli 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'I.A.

E' a carico della I.A. la dotazione delle attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti non presenti (esempio frullatori, affettatrici, forno micro-onde, sbattitori, mixer, ecc.), stoviglie (piatti, bicchieri, brocche per l'acqua, coppette, tazzine ecc.), posateria, pentolame, tovaglioli in carta e/o in stoffa con il relativo lavaggio, asciugamani, bobine di carte, sapone liquido, prodotti per il lavaggio e pulizia e quant'altro necessario per il normale svolgimento del servizio.

La ditta dovrà dare comunicazione tempestiva di eventuali guasti o danni che abbiano a verificarsi. La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Eventuali migliorie o sostituzioni delle attrezzature nelle cucine potranno essere proposte quale offerta migliorativa dall'I.A. in sede di offerta tecnica e saranno a carico dell'I.A.

Al termine dell'appalto, l'I.A. ritirerà le attrezzature ed arredi dalla stessa installate. In alternativa le parti potranno concordare una cessione delle stesse alle A.C. o alla ditta che si aggiudicherà il servizio per i successivi anni scolastici, al valore risultante in quel momento, tenendone in considerazione l'usura.

I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto alla scadenza dell'Appalto dall'I.A. e sottoscritto dal responsabile delle A.C. affidatarie. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili alla I.A. - dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, le A.C. avranno titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

In modo analogo si procede nel caso da verifiche periodiche da parte delle A.C., risultassero eventuali danni ai beni mobili ed immobili ed eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili alla I.A. per imperizia, incuria o mancata manutenzione.

Fanno carico dell'I.A. tutte le spese inerenti alla manutenzione ordinaria, riparazione (compresa la sostituzione di motori, pezzi, pedali erogatori dell'acqua, guarnizioni ecc.), adeguamento e manutenzione straordinaria delle attrezzature acquistate e fornite dalla Ditta stessa e quindi di sua proprietà.

Sarà a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispensa e refettorio), elettrica (sostituzione lampade), impianti idrico-sanitari (riparazioni rubinetti, sostituzione flessibili acqua, ripristino scarichi otturati lavandini), delle attrezzature ed arredi di proprietà comunale, opere varie (riparazione/sostituzione di maniglie e serrature) e la tinteggiatura dei locali in uso (almeno una volta prima della fine del contratto).

In caso di guasti o malfunzionamento delle attrezzature di proprietà sia delle A.C. sia dell'I.A. (es. lavastoviglie, forno, carrelli scaldavivande, frullatori, ecc.), l'I.A. si impegna a ripristinarne immediatamente la funzionalità e comunque **entro le 12 ore successive** al verificarsi dell'anomalia (anche in caso di guasti verificatisi in giornate festive). Qualora l'attrezzatura in avaria **non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 12 ore** l'impresa è tenuta alla immediata sostituzione della stessa, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio.

Al termine di ogni intervento manutentivo la ditta appaltatrice dovrà trasmettere al Comune copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

ART. 7

Caratteristiche ed oneri inerenti al servizio

- Prescrizioni generali

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, l'I.A., con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere:

- 1) all'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti necessari per la preparazione dei pasti;
- 2) alla preparazione giornaliera, alla cottura ed al confezionamento dei pasti, secondo il menù previsto, alla veicolazione dei pasti dalla cucina presso le Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado di Farigliano ai refettori della Scuola dell'Infanzia di Farigliano e delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Piozzo, con apposito mezzo ed attrezzature di sua proprietà, alla distribuzione dei pasti, all'apparecchiamento e sparcchiamento dei tavoli;
- 2) alla fornitura di tutto il materiale a perdere necessario (tovaglioli, tovaglette). Si precisa che è previsto l'utilizzo di stoviglie tradizionali;
- 3) alla sistematica e periodica pulizia, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi del locale cucina e dei refettori, lavaggio ed igienizzazione dei tavoli con prodotti specifici prima e dopo l'apparecchiatura, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, dei servizi igienici del personale e zone attigue esterne agli stessi;
- 4) alla pulizia e sanificazione di locali, arredi ed attrezzature in occasione di interventi edili ovvero di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati nella cucina, nei refettori, negli spogliatoi del personale e negli spazi di passaggio. L'I.A. è tenuta ad effettuare, a proprio carico, tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, etc...) nella cucina, nei refettori, nei bagni del personale. Per il lavaggio/sanificazione l'I.A. dovrà utilizzare propri prodotti e materiali conformi alle normative vigenti compreso quanto previsto dai CAM (criteri ambientali minimi);
- 4) alla quotidiana rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, mediante conferimento degli stessi negli appositi cassonetti e negli spazi previsti
- 5) a conservare con la massima cura, negli spazi appositi, tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.), riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio;
- 6) a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- 7) ad elaborare ed a mettere a disposizione delle A.C. il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata
- 8) ad assicurare il supporto di personale dietista specializzato per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei pasti, alla predisposizione di diete speciali per coloro che necessitano di diete speciali, supportate da certificati medici, nonché di menù alternativi per esigenze etnico-religiose;
- 9) alla predisposizione e fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- 10) alla predisposizione e fornitura dei pasti speciali per coloro che necessitano di diete speciali, supportate da certificati medici, nonché dei pasti alternativi al menu in uso per utenti che manifestino particolari esigenze di natura etico-religiose o filosofiche;
- 11) alla fornitura degli erogatori dell'acqua per i pasti, come descritto al precedente art. 3, per i refettori delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Farigliano e della Scuola dell'Infanzia di Piozzo (?)
- 11) alla fornitura di acqua minerale imbottigliata in caso di indisponibilità di acqua proveniente dall'acquedotto comunale per quanto riguarda le mense nel territorio del comune di Farigliano;
- 12) per assicurare il buon andamento del servizio e la collaborazione con gli Enti, ad affidare la direzione del servizio in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile dotato di qualifica professionale appropriata, di comprovata esperienza (almeno triennale per servizi analoghi) ed affidabilità per svolgere tale funzione;
- 13) a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;
- 14) a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;

- 15) alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone: in particolare, dovrà essere garantita specifica copertura assicurativa per danni derivanti da avvelenamenti e intossicazioni alimentari per l'ingestione di cibi contaminati o avariati da parte degli utenti.
- 16) a valutare in via prioritaria, come indicato al successivo art.29, l'eventuale assunzione del personale precedentemente impiegato dalla ditta assegnataria del precedente appalto, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate;

Le Amministrazioni Comunali affidatarie del servizio, si riservano di effettuare controlli sull'osservanza dei suddetti impegni da parte dell'Impresa Aggiudicataria riservandosi, nel caso di inosservanza, di procedere all'immediata risoluzione del contratto in ragione della gravità della inosservanza, fermo restando il diritto di richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

L'I.A. inoltre dovrà provvedere:

- a) alla gestione, in collaborazione con il personale scolastico, delle prenotazioni dei pasti giornalieri con registrazione dei consumi dei pasti;
- b) alla verifica del rispetto dei requisiti di potabilità dell'acqua fornita dall'acquedotto, previsti dal D.Lgs. 18/2023, due volte all'anno per le valutazioni microbiologiche ed una volta all'anno per quelle chimiche i referti dovranno essere inviati alle Amministrazioni comunali per la successiva trasmissione alla ASL competente. Dette analisi dovranno ovviamente riguardare i punti di erogazione utilizzati per le cucine;
- Somministrazione dei pasti

L'orario di distribuzione dei pasti del servizio mensa è il seguente:

Scuola dell'Infanzia di Farigliano: dalle ore 12:00 dal lunedì al venerdì in un unico turno

Scuola Primaria di Farigliano: dalle ore 12:20 dal lunedì al venerdì in un unico turno

Scuola Secondaria 1° grado di Farigliano: non richiesto per l'a.s. 2024/2025. Non si esclude che questo servizio possa essere richiesto per i prossimi anni scolastici di durata dell'appalto, nel caso l'Istituto Comprensivo dovesse reintrodurre i rientri pomeridiani come orario delle lezioni scolastiche

Scuola dell'Infanzia di Piozzo: Dalle ore 11.45 -alle ore 12.30

Scuola Primaria di Piozzo: dalle ore 12.45 alle 13.45

Tali orari potranno subire modificazioni qualora subentrassero variazioni al programma concordato con la Dirigenza scolastica o con gli Uffici comunali.

Sarà premura delle A.C., in tal caso, informare l'I.A. con congruo anticipo. Nessun onere aggiuntivo od aggravio potrà essere imputato ai Comuni nel caso intervenissero tali modificazioni.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado, sita in Piazza Nuova a Farigliano, lo stesso giorno del consumo con il sistema della cucina tradizionale.

L'I.A. dovrà altresì rispettare le direttive e disposizioni contenute nelle linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte in vigore.

Con la digitalizzazione del servizio di mensa, la rilevazione giornaliera delle presenze degli studenti è effettuata telematicamente grazie all'introduzione di un sistema informatizzato, messo a disposizione da ciascuna A.C.

Tale modalità organizzativa, legata alla prenotazione ed al pagamento dei pasti, permetterà di acquistare per ogni utente (bambino) iscritto un credito che verrà decurtato automaticamente ad ogni pasto consumato.

Per la definizione giornaliera dei fruitori (numero complessivi pasti), il sistema prevede di default la presenza di tutti gli studenti al servizio di mensa scolastica, prevedendo la possibilità per il genitore di segnalare **entro e non oltre le ore 9.30** l'assenza del proprio figlio a mensa.

L'I.A., parimenti alle A.C., potrà accedere alle aree riservate protette di ciascun portale, dove visionare:

- i pasti ordinati (scegliendo come criterio di ricerca la scuola e la data);
- l'elenco delle diete speciali e dei pasti etnici di tutti gli alunni;
- l'ordine completo di tutte le informazioni;
- i pasti consumati mensilmente per ogni scuola e per ogni alunno (ogni giorno, ogni classe di tutte le scuole).

- Menù

I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti: un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico), pane, frutta o budino e acqua minerale naturale, nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. CN1 (**si allega il menu attualmente in vigore**).

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi, surgelati, o inscatolati, in base alle grammature di riferimento indicate dall'ASL CN1 (**Allegato**).

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.

Verrà di norma somministrata acqua proveniente dall'acquedotto comunale, attraverso erogatori con sistema di filtraggio, per il Comune di Farigliano. Qualora si verificasse la necessità di somministrare acqua minerale imbottigliata, per un periodo di tempo limitato, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'I.A. è tenuta a provvedervi autonomamente con oneri a proprio carico. Per il Comune di Piozzo è prevista la fornitura di acqua imbottigliata

Il menù della settimana entrante dovrà essere affisso nelle bacheche delle Scuole il venerdì precedente, prima dell'uscita dei bambini, e sul portale che sarà utilizzato per l'acquisto dei buoni pasto elettronici.

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che le A.C. riterranno opportuno apportare, anche su proposta dell'utenza ad esempio a seguito della verifica del grado di soddisfazione oppure in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, previa approvazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. CN1. In questo caso L'I.A. dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del gas, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- richieste in occasioni speciali provenienti dall'istituzione scolastica o dal Comune, e con quest'ultimo concordate.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione e comunicata a mezzo mail.

In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, festività quali Natale, Carnevale e Pasqua, l'I.A. dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (anche prodotti convenzionali quali pandori/panettoni, frittelle/bugie, colombe), senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per le A.C..

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

• Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le eventuali diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, utilizzando anche alimenti non previsti dal menu allegato al presente capitolato, senza alcun onere aggiuntivo per le A.C. o l'utente.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico oppure la prescrizione dei centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno (ad esclusione dei bambini celiaci per i quali il certificato sarà valido per tutti gli anni di utilizzo del servizio mensa).

L'I.A., per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di protezione dei dati personali.

La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico dell'I.A. che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".

Su richiesta dell'utenza l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto magro/tacchino/bresaola e da una mela.

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

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menu approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etico – religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva della cucina.

La fornitura di detti pasti, non comporterà variazione al prezzo.

ART. 8

Oneri a carico delle Amministrazioni Comunali

Sono a carico delle A.C.:

- la concessione dei locali necessari per lo svolgimento dei servizi e quanto indicato nel precedente art.5 ed elencato nell'allegato al presente capitolato;
- la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica, gas ad uso cucina. L'I.A. è tenuta comunque ad attuare ogni accorgimento utile per la riduzione dei consumi di energia elettrica, gas ed acqua potabile;
- il riscaldamento;
- il servizio di derattizzazione ed effettuazione interventi di disinfestazione contemporaneamente a quelli effettuato presso i locali scolastici (al massimo n° 3 interventi all'anno);
- la tassa smaltimento rifiuti urbani, salvo lo smaltimento degli oli alimentari usati e relativi filtri.

Sono altresì a carico dei Comuni gli interventi derivanti da cause di forza maggiore ai sensi del Codice Civile.

ART. 9

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le A.C. richiedono e promuovono, in aderenza al D.M. 65 del 10 marzo 2020, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

Su indicazione del citato D.M. 65/2020 si intendono quali clausole contrattuali quelle indicate nei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'I.A. deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta e prodotti che non rientrano in nessuna delle categorie precedenti, che dovranno rispettare le percentuali previste dai citati C.A.M. per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'I.A. trasmetterà alla stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

L'I.A. dovrà esibire, a richiesta, tutta la documentazione necessaria a comprovare la provenienza e l'utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara.

L'I.A. dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti certificati biologici, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta, nonché le bolle di accompagnamento relative alla fornitura dei suddetti prodotti.

L'I.A. dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 (D.lgs. 231/2017 – Reg. CE 1169/2011) nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori, anche mediante pubblicazione online sui siti istituzionali dei Comuni e nell'area dedicata agli utenti del software di gestione del servizio mensa.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on – line sul sito dell'istituto scolastico e dei comuni ed esposto in copia cartacea all'interno degli edifici scolastici in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art.27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del Consumo" nei casi di illiceità ivi previsti.

I prodotti alimentari destinati al servizio oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili secondo le vigenti normative. Si evidenzia inoltre che è fatto tassativo divieto di fornitura di:

- prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- carni congelate;
- carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- semilavorati deperibili pre-affettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale
- olio di colza, sansa, palma.
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- il sistema di fornitura e approvvigionamento derrate dovrà garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;

- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- 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.

La ditta appaltatrice sarà tenuta altresì a confezionare pasti utilizzando alimenti adatti e specifici per particolari patologie alimentari (es. celiachia, ecc..) fornendo una gamma completa di prodotti alternativi ovvero preparati in maniera particolare a renderli adatti ad utenti con particolari disabilità (es. somministrazione omogeneizzati/frullati) con onere di approvvigionamento a proprio carico.

ART. 10

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.

Le indicazioni sopra riportate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto. Gli alimenti eventualmente riconfezionati dall'I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

ART. 11

Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

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'appaltatore 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 o Delegato munito di poteri di rappresentanza.

ART. 12

Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

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. 13

Manipolazione, cottura, preparazione

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

La competenza professionale dell'appaltatore 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 soddisfazione dell'utenza.

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

ART. 14

Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.

La carne trita dovrà essere macinata in giornata.

Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.

Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.

Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.

Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma cotti in forno .

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione

E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

ART. 15

Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, pasta al forno, polpettone verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 16

Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso la cucina, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine, aromi naturali vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà servito in apposite vaschette sui tavoli.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

ART. 17

Pulizia e sanificazione

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali mensa ed accessori, sono eseguite dal personale dell'I.A.. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'impresa appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica

Per il lavaggio/sanificazione l'I.A. dovrà utilizzare propri prodotti e materiali conformi alle normative vigenti compreso quanto previsto dai CAM (criteri ambientali minimi).

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutto il

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

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della ditta appaltatrice. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere messi a disposizione dalla ditta dispenser con sapone liquido disinfettante, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e carta igienica. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

ART. 18

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, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 19

Rifiuti

I rifiuti solidi (residui di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti ecc.), i residui di imballaggio, i contenitori devono essere raccolti, a cura del personale della I.A., in appositi sacchi (ritirati presso le A.C. o forniti dalla I.A. stessa in conformità a quelli adottati per la raccolta dei rifiuti comunali) secondo le disposizioni regolamentari emanate in materia dai Comuni di Farigliano e di Piozzo e dall'ente territorialmente competente per la gestione del ciclo dei rifiuti urbani, e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti di raccolta RSU e DIFFERENZIATA; a tal fine l'I.A. si impegna a seguire le istruzioni impartite dalla normativa nazionale e locale.

E' vietato tassativamente scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavandini etc.).

Riguardo al trattamento degli oli alimentari usati e relativi filtri, varrà quanto prescritto dal D. Lgs. 22/97 e successive modifiche; il loro ritiro dovrà essere effettuato, a spese della I.A., da apposita Impresa autorizzata al recupero di questa categoria di rifiuti.

ART. 20

Trasporto dei pasti

I pasti da consumare presso i refettori della Scuola dell'Infanzia di Farigliano e della Scuola dell'Infanzia di Piozzo, sono prodotti presso la cucina delle Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado di Farigliano, ingresso di Piazza Nuova, e ivi veicolati con automezzo ed attrezzature dell'I.A.

Le attrezzature per la veicolazione, trasporto e conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alle prescrizioni di legge e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65° e 70° C fino al momento del consumo, e di quelli crudi da conservare freddi, che deve essere compresa tra 4°C e 8°C. L'I.A. una volta preparati i pasti, dovrà consegnarli alla Scuola dell'Infanzia di Farigliano, distante circa 500 metri dalla cucina, ed alle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Piozzo, distanti circa 4,5 km dalla cucina, negli orari e secondo le modalità concordate con la scuola, avendo cura che la distribuzione dei pasti avvenga in un tempo minimo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Fra il termine del confezionamento dei pasti e la consegna alla Scuola dell'Infanzia di Farigliano non potrà intercorrere un periodo di tempo superiore a 15 minuti, e 25 minuti per la consegna alle Scuole di Piozzo.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. E' a completo carico dell'I.A. l'acquisto e la messa in uso di detto materiale.

Per il trasporto di detti contenitori dovranno essere utilizzati automezzi adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Gli stessi automezzi dovranno essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

ART. 21

Utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita dagli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Farigliano ed eventualmente, nel caso fosse nuovamente necessario di quella Secondaria di 1° grado, delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Piozzo, dal personale docente o accompagnatori/assistenti autorizzati dalla scuola (es .personale A.T.A.) e da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C..

Per il servizio considerato il numero dei pasti per anno scolastico previsto in via del tutto presunta è di n° **125, circa al giorno** per 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì). Le presenze di cui sopra sono ovviamente variabili di giorno in giorno per cui sarà cura dell'I.A. accertarsi giornalmente, con opportuno anticipo, delle presenze effettive stesse. Il numero dei pasti potrà variare in aumento o in diminuzione nei prossimi anni scolastici, in relazione alla popolazione scolastica, all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza e ad un'eventuale diversa organizzazione delle attività scolastiche.

Nel caso di eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative o diversa organizzazione delle lezioni scolastiche, che dovessero comportare una diminuzione o aumento dei giorni in cui si svolge il servizio di refezione scolastica, si applica quanto disposto dall'art. 120, comma 9, del D.Lgs. 36/2023.

ART. 22

Prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti da predisporre ogni giorno sarà comunicato giornalmente dal personale delle Scuole al personale dell'I.A. In caso di sospensione delle lezioni o riduzioni dell'utenza (es. assenza di qualche classe impegnata in gite o attività extra-scolastiche), dipendente da qualsiasi motivo, sarà comunicata dalle Scuole all'I.A. e per conoscenza alle A.C. con almeno **72 ore lavorative di anticipo** tramite e-mail.

La sola presenza del personale scolastico autorizzato dovrà essere ancora segnalata mediante apposito modulo che verrà debitamente consegnato dal personale scolastico alla I.A. nelle tempistiche previste per la fruizione del servizio stesso.

ART. 23

Sciopero del personale

Essendo il servizio definito "Servizio pubblico essenziale" dagli artt. 1-2 L 146/90 la Ditta, in caso di sciopero del proprio personale, è tenuta a comunicare alle A.C. il disservizio con almeno 5 giorni di anticipo. L'I.A., tuttavia dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendovi, previo accordo con le A.C. sulle modalità alternative di distribuzione del pasto.

ART. 24

Emergenze

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 22, l'I.A. dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato ed utilizzando strutture produttive alternative (da indicare nell'offerta) **che non dovranno comunque essere ad una distanza**, in termini di tempi di percorrenza dal centro di Farigliano, calcolato in base alla strada carrabile più corta, **superiore a 30 minuti**, qualora, per cause di forza maggiore, non potesse funzionare la cucina sita presso la Scuola Primaria.

ART. 25

Prezzo dei pasti

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta, ivi compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

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

Il servizio sarà remunerato a misura in base ai pasti effettivamente prenotati e forniti giornalmente, moltiplicati per il prezzo unitario offerto in sede di gara.

ART. 26

Fatturazione e Pagamenti

Il corrispettivo spettante all'I.A., sarà corrisposto mensilmente in funzione dei pasti effettivamente prenotati e forniti, previo invio di regolare fattura elettronica trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento, distintamente a ciascun Comune affidatario del servizio, per le Scuole di propria competenza.

Preliminarmente all'emissione della fattura elettronica mensile, ciascuna A.C. verifica il rendiconto dei pasti erogati inviato via mail dall'I.A. all'inizio di ogni mese, confrontandoli con le prenotazioni registrate sui portali

informatici dei due Comuni e con le comunicazioni dei pasti usufruiti dal personale scolastico autorizzato, pervenute dagli istituti scolastici. L'attività di verifica deve concludersi **entro il giorno 10 di ogni mese**, data entro la quale le A.C. comunicano via mail l'approvazione o meno del rendiconto mensile dei pasti. In caso di mancato riscontro da parte delle A.C., il rendiconto si intende approvato.

In seguito alla conferma o al silenzio-assenso da parte delle A.C., l'I.A. procederà con l'emissione delle fatture elettroniche, che comunque potranno eventualmente essere ancora rifiutate in caso di errori ed inesattezze, **entro 15 giorni** dalla data di consegna della fattura elettronica al Sistema di Interscambio SDI, comunicandolo via mail all'I.A.

Ogni fattura dovrà:

- a) essere intestata al Comune di Farigliano – Piazza Vittorio Emanuele II n. 27 – 12060 Farigliano (CN) - C.F. / P.IVA 00523900041 – codice univoco UF3RVL – per quanto concerne i pasti consumati presso le Scuole di Farigliano;
- b) essere intestata al Comune di Piozzo – Piazza 5 Luglio 1944 n. 32 – 12060 Piozzo (CN) – C.F. / P. IVA 00522250042 – codice univoco UFJDIO – per quanto concerne i pasti consumati presso le Scuole di Piozzo;
- c) indicare il periodo di riferimento del servizio, il numero di pasti distribuiti (suddivisi per ciascun plesso scolastico e per tipologia di utenza (alunni- insegnanti e personale scolastico)), nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN ovvero numero conto corrente postale dedicati ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010);
- d) riportare, ai sensi e per gli effetti del DM 55/2013, del d.l. 66/2014 e del DM 23.01.2015 il codice univoco ufficio destinatario della fattura, il codice esigibilità IVA, il codice identificativo di gara (CIG), la data di scadenza nonché gli estremi delle determinazioni di affidamento del servizio (data e numero cronologico, estremi dell'impegno).

Si precisa che, in mancanza anche di uno solo degli elementi di cui alle lettere a), b), c) e d), le fatture saranno respinte.

Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, verificata la rispondenza al servizio effettivamente effettuato e acquisizione di DURC regolare. In caso di DURC irregolare, si applicherà quanto previsto dall'art. 11 comma 6 d.lgs. 36/2023 o da altre norme che dovessero entrare in vigore nel periodo di vigenza del presente appalto.

La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla ditta; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per le A.C. di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'A.C., dopo aver sentito la ditta stessa;
- la ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti, secondo quanto precisato al successivo art. 28, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere accollata ai Comuni per il mancato rispetto dei termini di cui al precedente comma 5.

Come prescritto dall'art. 48-bis D.P.R. 602/73 e dal D.M. 40/2008, le A.C., prima di liquidare le fatture, al momento attuale, di importo superiore a € 5.000,00 (euro cinquemila/00), le amministrazioni pubbliche e le società a prevalente partecipazione pubblica devono verificare se il beneficiario risulta avere somme iscritte a ruolo per cui è inadempiente ovvero se ha ottemperato all'obbligo di versamento di imposte e tasse, tramite l'apposito portale predisposto dall'Agenzia delle Entrate.

In caso l'I.A. risulti inadempiente, le A.C. non procederanno alla liquidazione segnalando la circostanza all'Agente della riscossione competente per territorio.

Le A.C. possono decrementare l'importo dovuto al Fornitore in base alle trattenute determinate dall'applicazione delle penali di cui all'art. 33; in tal caso, le penali applicate nel periodo oggetto di fatturazione devono essere riportate nella fattura stessa da parte dell'I.A.

ART. 27 **Revisione dei prezzi**

Durante l'esecuzione del contratto è consentita la revisione dei prezzi ai sensi di quanto disposto dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

La revisione prezzi, non potrà essere richiesta prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita istruttoria del responsabile del procedimento.

In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:

- l'aumento dei prezzi deve essere richiesto su iniziativa dell'I.A., il quale dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentati elementi giustificativi;

- la revisione del prezzo sarà riconosciuta dalle A.C., con provvedimento del RUP entro 30 giorni dal ricevimento via Pec dell'istanza da parte della I.A., solamente a decorrere dalla data del ricevimento, da parte della stessa, della richiesta dell'I.A., rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
- saranno ritenuti legittimi solo gli aumenti richiesti dall'I.A. sulla base della variazione media annua dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevati a livello nazionale, relativo all'anno solare precedente (indice FOI), con riferimento alla data del 31 agosto di ciascun anno.

Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle Pubbliche Amministrazioni. La richiesta di adeguamento ISTAT deve essere presentata entro il mese di giugno di ciascun anno successivo all'aggiudicazione.

ART. 28

Responsabile del servizio di mensa

L'I.A. dovrà nominare un responsabile dei servizi oggetto del presente capitolato (con comunicazione scritta prima dell'inizio dell'appalto) cui spetterà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali, le autorità scolastiche e sanitarie competenti.

Il responsabile individuato dall'I.A. dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e dovrà essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART. 29

Personale di cucina e per le pulizie

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, 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 essere successivamente stipulato per la categoria stessa. La Ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare il servizio mediante l'impiego di personale idoneo ed in numero sufficiente per l'esecuzione (ovvero: almeno 2 persone per il comune di Farigliano ed 1 persona per il comune di Piozzo addetta allo sporzionamento), a regola d'arte e alle condizioni stabilite, delle prestazioni previste dal presente appalto.

L'I.A. dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate. In caso di sostituzione o aumento di personale, inoltre, dovrà essere preferibilmente impiegato personale locale con specifiche esperienze nel settore.

L'I.A. si impegna a garantire il servizio con proprio personale, in numero sufficiente a consentire una regolare conduzione del servizio. Tale personale dovrà essere professionalmente competente e conoscere le norme igienico-sanitarie della produzione dei pasti, le norme di sicurezza e prevenzione. Deve essere formato e costantemente aggiornato sulle buone norme di produzione, su quelle igienico-sanitarie, sulla sicurezza e la prevenzione.

Il personale deve essere dotato degli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. L'I.A. dovrà, inoltre, dotare i propri dipendenti degli specifici presidi antinfortunistici DPI previsti dalla normativa vigente e di idoneo cartellino di riconoscimento.

In particolare il/la cuoco/a dovrà essere persona di comprovata professionalità. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto (evitando tassativamente di assumere atteggiamenti scortesi offensivi ed evitando linguaggi volgari), in particolare nei rapporti con gli utenti dei servizi e con il personale dell'Amministrazione comunale, scolastica e di altre ditte operanti nel medesimo contesto.

L'I.A. dovrà garantire al personale dipendente la copertura previdenziale ed assicurativa nonché le condizioni economiche e normative previste dal vigente contratto nazionale di lavoro in materia. L'I.A. si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi la sicurezza, all'igiene e a tutta la normativa in vigore nel settore, nonché alle istruzioni fornite dal Comune o dall'ASL competente per territorio. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali.

Di tutto il personale dell'I.A. operante presso i Servizi del Comune di Farigliano e Piozzo dovranno essere inviati, prima dell'entrata in servizio (anche in caso di sostituzioni provvisorie), alle Amministrazioni comunali i

seguenti documenti: copia documento di identità, copia iscrizione a libro matricola della ditta, iscrizione INAIL, copia eventuale qualifica professionale e/o titolo di studio.

La Ditta si impegna a far frequentare ai propri dipendenti i corsi di formazione ed aggiornamento previsti dalla normativa vigente in riferimento alla sicurezza sui luoghi di lavoro D.lgs 81/2008 ed a far rispettare le norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ART. 30

Clausola Sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale, per la gestione dei servizi di cui al presente contratto, l'I.A. dovrà assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. n.36/2002, ovvero:

- numero 1 Cuoco
- numero 1 Assistente servizio mensa per il comune di Fagliano
- numero 1 Assistente servizio mensa per il comune di Piozzo

L'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale autorizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo aggiudicatario. Il riassorbimento del personale è imponibile all'I.A. nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dalla stessa.

ART. 31

Autocontrollo e pulizia dei locali

Il Responsabile della I.A. deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza. L'I.A. deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo HACCP previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e del Regolamento CE 852/2004 e s.m.i.

L'I.A. è obbligata a tenere a disposizione presso ogni cucina/refettorio per i controlli da parte dell'ASL, dell'Amministrazione comunale e dei soggetti istituzionali preposti alla attività di Vigilanza, copia del proprio manuale di autocontrollo igienico (HACCP). Il manuale di autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto.

L'I.A. nella produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

La Ditta dovrà altresì rispettare le direttive e disposizioni contenute nelle linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte, attualmente in vigore.

ART. 32

Vigilanza, analisi e controlli

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della I.A., degli obblighi derivanti dal presente capitolato, le A.C. si riservano la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna. L'I.A. è tenuta a fornire agli incaricati dell'ente committente la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

Le A.C. potrà attivare – nel corso dell'appalto – forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione – a proprie spese – di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nell'ipotesi di cui sopra l'I.A., previa comunicazione formale da parte delle A.C., dovrà presentare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

ART. 33

Commissione Mensa

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalle Commissioni Mensa di ciascuna A.C.

La Commissione Mensa è costituita da rappresentanti degli insegnanti e dei genitori, o altri membri secondo il vigente Regolamento comunale ed è un organo consultivo delle Amministrazioni Comunali di Farigliano e Piozzo in materia. La loro attività di controllo sarà autorizzata dalla competente autorità scolastica e dalle A.C., e sarà definita da apposita disciplina depositata presso i refettori. I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze dell'I.A. e l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

ART. 34 **Inadempienze - Penalità**

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la I.A. dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi, regolamenti vigenti od emanandi, saranno accertate dagli uffici comunali mediante verbali o note di difformità dei quali sarà data comunicazione alla I.A.. Le Amministrazioni Comunali affidatarie del servizio, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riservano di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il principio della progressione.

Per **l'applicazione di sanzioni e/o penalità**, l'Amministrazione Comunale promuoverà formale contestazione alla I.A., con esplicitazione delle disfunzioni rilevate, comunicando altresì eventuali prescrizioni alla quale l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti dalla A.C. In linea generale le contestazioni vengono operate per iscritto e comunicate con posta elettronica certificata. **Nei casi di urgenza o di particolare gravità** la contestazione può essere comunicata inizialmente anche telefonicamente. L'I.A. ha la facoltà di produrre all'A.C. proprie controdeduzioni sulla materia oggetto di contestazione. Tali controdeduzioni devono pervenire al Comune entro e non oltre **il termine massimo di giorni 10** dalla data della nota di notifica/comunicazione della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine la mancanza si intenderà riconosciuta. In caso di comprovata urgenza o per motivi particolarmente gravi l'Amministrazione Comunale potrà applicare sanzioni e/o penalità prescindendo dai tempi sopraindicati, con procedura di urgenza a tutela delle esigenze del servizio e degli utenti. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità, non abbia provocato danni, neppure d'immagine, e non abbia causato alcun disservizio, l'A.C. potrà stabilire di non applicare alcuna penalità ma di comminare una semplice ammonizione.

Costituiscono a titolo esemplificativo, causa di inadempienza che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancato rispetto degli standard qualitativi merceologici dei prodotti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- totale mancata consegna dei pasti e delle derrate alimentari ordinate;
- mancata consegna o errata preparazione di diete speciali personalizzate;
- mancato rispetto dei menù;
- mancato rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie nella preparazione dei pasti, da parte del personale operante presso le cucine ed i refettori, nelle pulizie e sanificazioni;
- inadeguata igiene delle attrezzature, utensili, stoviglie, posaterie e stoviglie;
- mancato rispetto delle norme inerenti la gestione dei rifiuti;
- utilizzo di prodotti di detergenza/disinfezione non conformi ai C.A.M.;
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- mancato rispetto delle procedure e normative generiche;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti;
- mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale;
- mancata presenza, presso i locali di esecuzione del servizio, dei documenti previsti dalla normativa vigente.

Tale elenco costituisce solamente titolo esemplificativo e non preclude la possibilità, da parte delle A.C., di contestare all'I.A. ulteriori inadempienze e/o ritardi nell'esercizio del servizio aggiudicato, desumibile direttamente ed indirettamente dal contratto stesso, oltre che dal capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e regolamenti vigenti. Le sanzioni e/o penalità vengono previste **da un minimo di 100,00 Euro ad un massimo di 2.000,00 Euro** in rapporto alla gravità dell'inadempienza. Nel caso di recidiva nel termine di un mese, l'importo delle sanzioni di cui sopra può essere raddoppiato. L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti afferenti al servizio se non preventivamente comunicate per iscritto alle A.C.

ART. 35 **Risoluzione del contratto**

Le A.C. potranno procedere alla Risoluzione dell'appalto (oltre che in base a quanto stabilito dall'art.1453 e 1456 Codice Civile) in ognuno dei seguenti casi:

- a) inosservanza delle norme contenute nel presente capitolato ed obblighi contrattuali;
- b) reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verificano per più di n. 5 volte e che siano preceduti da contestazione scritta inviata per posta elettronica certificata;
- d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno, da parte dell'impresa;
- e) sub-appalto del servizio senza autorizzazione così come previsto al successivo art. 38;
- f) ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della ditta (e/o dipendenti della stessa) per cui l'interesse del servizio non consenta più il prosieguo del rapporto;
- g) in caso di intossicazioni alimentari e/o revoca della autorizzazione sanitaria ex art., 2 legge 283/62 e altri provvedimenti vigenti del settore;
- h) inosservanza degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto;
- h) in caso di apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare o fallimento a carico della Ditta.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, le A.C. non compenseranno le prestazioni non fornite ovvero non correttamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Quando i responsabili del servizio di ciascuna A.C. accertano che comportamenti dell'I.A. concretano grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulano la contestazione degli addebiti all'I.A., assegnando un termine **non inferiore a dieci giorni** per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, il R.U.P., su proposta dei Responsabili del servizio che hanno contestato gli addebiti a carico dell'I.A., dispone la risoluzione del contratto.

In sede di liquidazione finale delle prestazioni dell'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'I.A. inadempiente in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni residue, ove le A.C. affidatarie non si siano avvalse della facoltà di interpellare i soggetti posti nelle successive posizioni della graduatoria di aggiudicazione.

Il contratto di appalto non può essere ceduto a pena di nullità. Non si considera cessione la semplice trasformazione della ragione sociale dell'impresa quando non cambiano le persone fisiche dell'impresa trasformata.

ART. 36

Decadenza dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. incorre nella decadenza del contratto nel caso di mancata assunzione del servizio alla data stabilita. La decadenza del contratto verrà dichiarata dal R.U.P. mediante apposito provvedimento. Eventuali danni o spese derivanti alle A.C. affidatarie per colpa della ditta aggiudicataria del servizio sono a carico di quest'ultima. La cauzione prestata dalla I.A. dichiarata decaduta vengono incamerate dalle A.C.

ART. 37

Estensione del contratto

E' facoltà delle A.C. stabilire l'estensione del servizio mensa nel rispetto delle condizioni fissate nel presente capitolato. In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accettare l'estensione stabilita dalle A.C., senza che possa, per tale motivo, avanzare pretese di sorta.

Art. 38

Vincolo giuridico

L'I.A. è vincolata all'osservanza di tutte le condizioni previste nel Capitolato sin dal momento dell'affidamento. Le A.C. saranno invece impegnate solo ad intervenuta stipulazione del contratto.

ART. 39

Subappalto e cessione del contratto

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso del contratto, ai sensi dell'art. 119 comma 2 del Codice e pertanto, l'affidamento in subappalto consentito nella misura massima del 49%.

Ognuna delle prestazioni subappaltate non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto (divieto del c.d. subappalto a cascata), ciò in ragione dell'esigenza di garantire l'uniformità e la sicurezza delle prestazioni in appalto e tutelare i lavoratori impiegati e la sicurezza degli stessi.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 40

Responsabilità dell'appaltatore per il servizio di refezione e assicurazioni

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'I.A., inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'I.A. si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense dei Comuni di Farigliano e Piozzo, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'I.A. si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 1.500.000,00 (Euro cinquemilioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.

Le A.C. affidatarie del servizio sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alle A.C. affidatarie del servizio **almeno 10 (dieci) giorni prima** della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio.

In caso di mancata consegna entro il termine indicato le A.C. potranno disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

ART. 41

Spese Contrattuali

Le spese qualora dovute, saranno a carico dell'I.A., comprese quelle i diritti di segreteria, registro, etc..

ART. 42

Cauzioni

CAUZIONE DEFINITIVA

Per la sottoscrizione del contratto, ai sensi dell'art. 53 comma 4 del D.Lgs. n. 63/2023, l'Appaltatore sarà tenuto a costituire una "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste, rispettivamente, dall'articolo 106 commi 2 e 3 del Codice, pari al 5 per cento dell'importo contrattuale.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e per il risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La garanzia prestata mediante fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell'Amministrazione qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'ottanta per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidette, è automatico senza necessità del benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

L'ammontare residuo pari al venti per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

ART. 43

Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante: – gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati; – le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi; – ogni modifica relativa ai dati trasmessi. La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro. Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto. In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto

ART. 43

Norme di rinvio e Domicilio Legale

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alla vigente normativa in materia.

Ai fini dello svolgimento dei servizi e delle forniture indicate nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria assumerà il proprio domicilio legale presso la propria sede legale.

ART. 44

Controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere con la ditta aggiudicataria, si applicheranno gli artt. 210 e 211 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., in caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il competente Foro di Cuneo. Fino alla soluzione della controversia, l'Appaltatore non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

ART. 45

Privacy

L'I.A. è tenuta a sottoscrivere l'atto con il quale le A.C. affidatarie, titolari del trattamento dei dati, ciascuna per quanto di propria competenza, la nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs 196/2003 e come previsto dal Regolamento Europeo n. 679/2016. Allo stesso modo è tenuta ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il "Codice in materia dei dati personali", mediante

l'adozione di apposite procedure utili a conseguire il corretto trattamento dei medesimi in riferimento alla tipologia delle eventuali diete speciali.

I dati forniti dall'I.A. saranno trattati nell'attività istituzionale dell'A.C., in forma cartacea, informatizzata ed inseriti nelle pertinenti banche dati cui potranno accedere gli addetti del servizio espressamente individuati dalle A.C. come incaricati del trattamento dei dati personali. Tali incaricati potranno effettuare operazioni di consultazione, selezione, utilizzo, elaborazione, estrazione, raffronto, ed ogni altra opportuna operazione anche automatizzata, nel rispetto delle disposizioni atte a garantire la sicurezza dei dati, nonché la loro esattezza, l'aggiornamento e la pertinenza rispetto alle finalità dichiarate. I dati potranno essere comunicati ad Enti ed Organismi pubblici presso i quali i trattamenti avranno finalità correlate da quelle indicate nella presente informativa.

Titolari del trattamento dei dati sono, ciascuno per i dati di propria competenza, il Comune di Farigliano, con sede in Piazza Vittorio Emanuele II n° 27 – 12060 – FARIGLIANO – ed il Comune di Piozzo, con sede in Piazza 5 Luglio 1944 n° 32 – 12060 - PIOZZO. I Responsabili del trattamento dei dati sono per ciascuna A.C. il proprio Legale Rappresentante.

ART.46

CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento del Comune di Piozzo e di Farigliano nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati dall'Amministrazione committente, nella sezione Amministrazione Trasparente del sito dell'Ente

ART. 47

Modifica delle condizioni

L'A.C. si riserva nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con l'Impresa Aggiudicatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, in conseguenza ad intervenute ed imprevedibili modifiche organizzativi e/o istituzionali.

ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale:

1. Menù Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado di Farigliano (ALLEGATO 1.A)
2. Menù Scuole dell'Infanzia e Primaria di Piozzo (ALLEGATO 1.B)
3. Tabella delle grammature alimentari e caratteristiche merceologiche (ALLEGATO 2)
4. Elenco arredi ed attrezzature di proprietà del Comune di Farigliano messi a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria del servizio (ALLEGATO 3.A)
5. Elenco arredi ed attrezzature di proprietà del Comune di Farigliano messi a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria del servizio (ALLEGATO 3.B)
6. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.Lgs. 81/2008, art. 26) (ALLEGATO 4)
7. Elenco del personale oggetto di riassorbimento.