



# COMUNE DI SALMOUR

PROVINCIA DI CUNEO

## CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

DURATA BIENNALE - EVENTUALMENTE PROROGABILE PER PARI PERIODO

A.S. 2024/2025 E 2025/2026

### Art. 1 – Oggetto dell'appalto.

Oggetto del presente capitolato è disciplinare preventivamente tra il Comune di Salmour e la Ditta aggiudicataria, la gestione del servizio di preparazione pasti agli alunni e per il personale docente e non, della Scuola d'Infanzia e Primaria.

Il servizio consistente nelle sottoelencate prestazioni:

- a) fornitura e approvvigionamento di tutte quante le necessarie derrate alimentari;
- b) organizzazione del servizio mensa;
- c) preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, in loco utilizzando le strutture di proprietà dell'amministrazione comunale, site nell'edificio scolastico;
- d) fornitura di pasti nutrizionalmente equilibrati secondo i LARN (Livelli di Assunzione Nutrizionali Raccomandati) e secondo l'EFSA - Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) in base all'età e con le corrette porzioni;
- e) allestimento della sala mensa, apparecchiatura e distribuzione del pasto agli alunni;
- f) riassetto pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla cucina e i locali di pertinenza al servizio, alle attrezzature e arredi;
- g) lavaggio delle attrezzature, dei piatti, dei bicchieri, delle posate;
- h) la manutenzione ordinaria delle attrezzature della cucina e del refettorio
- i) gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal Regolamento CE 852/2004 (HACCP) effettuazione delle analisi e controlli previsti;
- j) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e sanificazione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi vari, sacchi, strofinacci, panni, tovaglette, tovaglioli, ecc.);
- k) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti messi a disposizione dall'Amministrazione;
- l) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lvo 9.4.2008 N 81 e s.m.i.al personale impiegato per l'esecuzione del servizio;
- m) derattizzazione e disinfestazione,
- n) stipulazione di polizza assicurativa a copertura degli eventuali danni arrecati nell'esercizio dell'attività;
- o) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'Amministrazione;

## Art. 2 – Durata del servizio.

Il contratto per il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto per due annualità (anni scolastici), eventualmente rinnovabile per un ulteriore biennio tramite scambio di corrispondenza, a partire dalla data indicata sul contratto di appalto. Qualora allo scadere dei suddetti termini l'Ente non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'impresa concessionaria sarà tenuta a garantire l'erogazione del servizio per un periodo non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni contrattuali pattuite.

L'erogazione dei pasti avverrà in cinque giorni settimanali, e precisamente dal lunedì a venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale e negli orari stabiliti dalla Direzione Didattica.

Indicativamente l'orario interessato sarà tra le **12.00 e le 13.35**.

## Art. 3 – Beneficiari del servizio e valore dell'appalto.

Sono beneficiari del servizio di cui trattasi gli alunni della Scuola d'Infanzia e Primaria ed il personale docente e non che assistono i bambini alla mensa nel corso del loro orario di attività didattica. Di conseguenza la Ditta dovrà provvedere a predisporre i pasti.

Il numero complessivo presunto di pasti da fornire per tutta la durata dell'appalto sarà circa di **4725** pasti annui (**135 pasti a settx35 settimane**). Tale dato puramente indicativo, non costituisce impegno per l'appaltatore, il quale non potrà richiedere alcuna forma di rimborso nel caso in cui tale previsione non si verificasse per difetto.

## Art.4 Importo di aggiudicazione

L'importo annuo presunto per il servizio richiesto così composto:

- fornitura dei pasti

viene stimato in **euro 60.102,00 biennale**.

L'ammontare complessivo dei costi per oneri di sicurezza, atti a garantire le condizioni di sicurezza dei lavoratori durante le fasi lavorative, sono quantificati in **€ 400,00 biennali**.

L'importo presunto complessivo risulta essere pertanto pari ad **Euro 60.502,00 per 2 anni**, ovvero in Euro **121.004,00 per 4 anni**;

**Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto della mensa scolastica è pertanto di euro di Euro 6,36 (IVA esclusa) comprensivo di tutte le voci sopra evidenziate, rispetto al quale i partecipanti potranno presentare solo offerta in ribasso.**

La quantificazione dei pasti ha valore indicativo e non costituisce impegno per il Comune di Salmour, potrà essere soggetto a variazioni in aumento o in diminuzione.

Con il corrispettivo fissato a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, l'appaltatore si intende compensato di ogni suo avere, non potrà pretendere dall'Ente appaltante per i servizi medesimi nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal pagamento degli importi previsti contrattualmente.

## Art. 5 – Locali.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, a decorrere dalla data di inizio del servizio, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali destinati al servizio della cucina e della sala mensa ubicati in Piazza Donatore di Sangue n.1 e i relativi arredi. I locali stessi vengono ceduti in comodato precario e gratuito alla ditta appaltatrice ai sensi degli art.1803 e seguenti del Codice civile.

La preparazione e la distribuzione dei pasti avverranno nei giorni stabiliti presso i locali all' uopo concessi e messi

a disposizione dal Comune. Le spese di ordinaria amministrazione sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale dovrà dare comunicazione tempestiva al Comune appaltante 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.

## Art. 6 – Attrezzature ed impianti.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, gli arredi presenti presso i locali citati nell'art. 5.

## Art. 7 – Spese relative al servizio.

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato, salvo quanto prescritto al successivo art.10, il Comune. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi art. le seguenti spese:

- stipulazione e registrazione del contratto;
- costituzione cauzione definitiva;
- assicurazioni sociali, R.C., infortuni, ecc.;
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

## Art. 8 – Autorizzazioni e licenze.

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali) necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi. Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

## Art. 9 – Obblighi normativi.

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi artt., la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare, delle indicazioni nutrizionali per una sana e corretta alimentazione.
- b) la Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra.
- c) come previsto dalla D.G.R. 10.04.2000 n. 40-29846, la Ditta appaltatrice dovrà disporre menù particolari, secondo le indicazioni degli artt. 21 e seguenti, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire diete specifiche, oppure che, per motivi di religione, non possono mangiare determinati tipi di cibo.

## Art. 10 – Obblighi del Comune.

Sono a carico del Comune:

- concessione dei locali necessari per adibirsi all'effettuazione del servizio;
- manutenzione straordinaria e/o sostituzione di attrezzature e arredi qualora risultassero non riparabili

- assistenza e sorveglianza agli utenti durante il pasto;
- fornitura utenze per i locali del servizio;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura piatti e bicchieri, fornitura di posate non a perdere ;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio;
- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa.

Sono altresì a carico del Comune gli interventi necessari o prescritti dall'Autorità per la sicurezza e l'igiene dei locali e degli arredi.

## Art. 11 – Derrate alimentari.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D. Lgs. 259/00, L. 178/2002 (per procedure rintracciabilità, tracciabilità e richiamo) e successive modifiche ed integrazioni; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

Gli alimenti riconfezionati dalla Ditta aggiudicataria devono essere identificati con idonea etichettatura necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005 e s.m.i., al DLG 27/2021 e al Reg. UE 625/17 (per le parti di competenza OSA sulle conoscenze di quanto comporta il regime sanzionatorio) nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

È vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Per i celiaci dovrà essere rispettata la legge quadro 123/05 e s.m.i.

L'utilizzo di sale iodato (fatte salve eventuali controindicazioni individuali) dovrà essere previsto, così come una riduzione del sale nei cibi (legge 21/03/2005 n. 55 e s.m.i.)

## Art. 12 – Approvvigionamento delle derrate alimentari.

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco a seguito di richiesta del Comune.

Allo stesso tempo il Comune procederà, a propria discrezione, a controlli qualitativi o statistici di verifica sulle derrate acquistate che dovranno avere requisiti e caratteristiche di prima qualità;

La Ditta inoltre deve sempre poter fornire al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, nonché le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria.

La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza; essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, oli alimentari, ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:
  - pane: giornalmente
  - frutta e ortaggi: frequenza bisettimanale
  - carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sottovuoto: frequenza settimanale burro e prodotti caseari: settimanalmente.

Gli standard qualitativi delle derrate e gli ingredienti da usare nella confezione dei vari piatti previsti dal menù debbono essere tutti di categoria extra o primaria.

### *Art. 13 – Caratteristiche degli alimenti.*

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, dovranno avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche, rispondenti alle leggi e regolamenti in vigore.

Il pane dovrà essere del tipo "pane comune all'acqua" e con un contenuto di sale ridotto o dimezzato (o "pane sciapo toscano").

### *Art. 14 – Preparazione dei pasti.*

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria; questi ultimi dovranno avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere alla struttura interessata ad una temperatura non inferiore a 65°C per i cibi caldi ed inferiore ai 10° C per i cibi freddi. La preparazione delle vivande dovrà essere eseguita da personale qualificato.

### *Art. 15 – Determinazione del menù e relative tabelle di grammature.*

La ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane): a tal fine dovrà elaborare un menù su 4 settimane che dovrà essere approvato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) competente per il territorio dell'ASL di riferimento. Detto menù nel corso dell'appalto, su richiesta dell'Amministrazione e concordemente, potrà essere variato, previa approvazione del SIAN. All'inizio di ogni settimana l'appaltatore dovrà affiggere presso gli spazi predisposti nell'atrio della Scuola il menù settimanale. Il menù dovrà essere preventivamente inviato o portato a conoscenza dei genitori per la segnalazione di eventuali allergie o intolleranze alimentari. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre lista degli allergeni.

Predisporre eventuale informativa ai genitori o parenti sulla possibilità di predisporre un menù ad hoc per gli utenti che risultano certificati (con certificato medico) rispetto alla lista degli allergeni presenti negli allegati del REGOLAMENTO (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011.

## Art. 16– Variazione al menù.

Le eventuali variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune.

È consentito tuttavia una variazione del menù, previ accordi con il Comune, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte del Comune e inviata all'Asl di competenza per l'approvazione in riferimento all'ultimo punto elencato. Il Comune, comunque, si riserva il diritto di apportare variazioni al menù in relazione a prescrizioni di diete personalizzate o speciali, previa approvazione del SIAN; dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza ulteriori costi per il Comune.

## Art. 17 – Produzione di pasti – prescrizioni.

La Ditta, nell'attendere alla produzione dei pasti dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980, .327) ed ogni altra normativa vigente in materia. A tal fine la Ditta dovrà osservare, nelle qui elencate fasi relative alla produzione dei pasti, le qui precisate prescrizioni:

### a) conservazione delle derrate alimentari:

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

### b) preparazione delle derrate:

I pasti devono essere preparati esclusivamente nella cucina messa a disposizione dall'Amministrazione con l'impiego di derrate fresche, salvo i prodotti ittici, la loro preparazione deve avvenire con il metodo tradizionale (ovvero con l'impiego di derrate alimentari cucinate direttamente sul luogo).

La preparazione di alcune vivande che precede la cottura deve essere svolta nel seguente modo:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0°C e +4°C prima di essere sottoposti a cottura
- il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- le porzionature dei salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque debbono essere escluse operazioni di precottura.
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne che per gli alimenti refrigerati.

### c) cottura delle derrate:

Per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole in acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti. È fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e sottoporli ad immersione in acqua.

### d) conservazione dei campioni rappresentativi dei pasti:

I campioni rappresentativi dei pasti debbono essere conservati in frigorifero per tre giorni.

e) norme generali relative ai punti b) e c):

Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina debbono essere chiuse e deve essere attivato l'impianto di aerazione. Per esigenze igieniche il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla preparazione delle carni ed al taglio di quelle cotte, alla preparazione delle insalate, ecc., deve indossare mascherine e guanti monouso. Il personale addetto alla preparazione dei pasti non deve svolgere più operazioni contemporaneamente onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione; a tal fine le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.

È vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione. Mentre è da incoraggiare la redistribuzione delle eventuali eccedenze di preparazione mediante i canali predisposti dalla L.155/2003 (detta "del Buon Samaritano") e dalla legge 166/16 (conosciuta come Legge Gadda).

Qualsivoglia tipo di detersivo deve essere tenuto fuori delle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.

I pasti devono essere confezionati in modo da assicurare, come già precisato nel precedente art.15, che all'atto della distribuzione i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai 65° C.

## *Art. 18 – Autocontrollo.*

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria 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 avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP, tenendo conto dei disposti del Regolamento CE 852/2004. La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti comunemente utilizzati in letteratura, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro. La Ditta aggiudicataria dovrà quotidianamente prelevare presso la cucina centocinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a temperatura negativa per le settantadue ore successive, confezionati in sacchetti sterili indicanti data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari (vedi art. 18).

Infine, qualora tra la documentazione per l'esame tecnico-qualitativo dell'offerta la Ditta includesse certificazioni ISO 9001, sarà obbligata ad applicare, nel corso dello svolgimento del servizio, tutti gli adempimenti che hanno comportato l'ottenimento di detta certificazione.

## *Art. 19 – Prenotazione dei pasti.*

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà acquisito direttamente dalla Ditta affidataria tramite i buoni pasto per la gestione del servizio mensa.

È a carico dei famigliari la comunicazione delle eventuali assenze non programmate ( es. causa malattia), che dovranno essere caricate in piattaforma entro le ore 9,30 del giorno di assenza.

## *Art. 20 – Scodellamento dei pasti.*

La distribuzione dei pasti sarà effettuata a cura del personale della Ditta.

Successivamente gli stessi provvederanno allo sparcchio dei tavoli, al lavaggio delle stoviglie usate, dei contenitori delle vivande, degli utensili per la distribuzione utilizzati (il tutto da lavare a carico della Ditta) così come la pulizia e sanificazione del refettorio utilizzato e dei locali di pertinenza al servizio.

Nella fase di scodellamento la Ditta dovrà prestare la dovuta attenzione alla porzionatura dei prodotti, nel rispetto delle grammature in riferimento al capitolato. La Ditta si deve impegnare periodicamente a valutare



gli scarti nella fase di somministrazione e valutarne le possibili cause.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la preparazione del pranzo al sacco per gli alunni che debbano effettuare gite di una giornata, ove richiesto.

## Art. 21 – Diete speciali.

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'indicazione all'adozione delle diete speciali deve essere comprovata da parte del medico curante o di medico specialista.

La Ditta deve essere in grado, analizzando il menù vigente, di apportare le modifiche del caso, che dovranno essere approvate dal SIAN.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio;
- nel caso di bambini affetti da celiachia dovrà essere presentato un certificato di medico specialista nella materia specifica;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista nella materia specifica con validità non superiore all'anno, in cui siano riportati in maniera precisa tutti gli alimenti che producono l'allergia.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D.Lgs n. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio della Ditta aggiudicataria assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Inoltre, su richiesta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

## Art. 22 – Diete in bianco.

La Ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco che comunque necessitano di un certificato del medico curante, le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di prosciutto crudo o cotto. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

## Art. 23– Lavaggio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale al lavaggio delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, nonché al lavaggio di tutto quanto utilizzato per la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta si impegna a far controllare, secondo cadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici ed attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.



## Art. 24 – Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali refettorio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, disinfezione, dei locali refettorio, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore ed igiene. I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta; i prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove verranno usati ed essere conformi alle norme covid vigenti, alle disposizioni di cui agli articoli 2-4 L. 136/83, 8 L. 7/86 nonché alla Raccomandazione CEE 89/542.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti, i mobili e gli arredi debbono essere lavati nei giorni di utilizzo, i serramenti, le pareti e i vetri settimanalmente. La pulizia giornaliera deve essere ultimata entro le ore 15,00.

## Art. 25 – Rifiuti.

I rifiuti del refettorio devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi contenitori; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore, in particolare relativamente alla raccolta differenziata.

## Art. 26– Organico e loro compiti.

La Ditta dovrà tassativamente impiegare nell'effettuazione del servizio personale qualificato; a tal fine nell'offerta tecnico qualitativa dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio (preparazione dei pasti, scodellamento, allestimento e successivo riassetto refettorio, pulizia locali refettorio).

Il personale dovrà essere assunto secondo la normativa vigente e non godere di trattamenti pensionistici a qualsiasi titolo; esso lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta, sia nei confronti del Comune che nei confronti di terzi nonché riguardo alle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti.

## Art. 27– Direzione del servizio.

La Ditta dovrà affidare la direzione del Servizio a persona qualificata, e comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune, al fine di garantire la possibilità di continui contatti relativamente al Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con il Comune per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari.

## Art. 28 – Obblighi del personale.

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al

termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini del Direttore del servizio, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale come previsto dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004, non fumare, non portare anelli, ecc. Inoltre, dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

Il personale che per servizio risulterà a contatto con gli alunni dovrà tenere atteggiamento e linguaggio conformi alla giovane età degli utenti, assicurando un rapporto rispettoso e collaborativo con gli insegnanti che svolgono attività di assistenza. È facoltà dell'Amministrazione comunale indicare le persone dipendenti all'appaltatore che palesemente non si attengono a tali criteri, affinché l'appaltatore li ammonisca o li allontani dal servizio nel caso di recidiva.

Il personale dovrà essere periodicamente aggiornato sugli andamenti nutrizionali della popolazione infantile (vedi: "OKKIO alla Salute" 2019 ASL CN 1), sulle corrette buone pratiche di tutela nutrizionale dei minori (es.: porzionature corrette e adeguate, gestione delle diete speciali per celiaci, intolleranti e allergici etc).

## *Art. 29 – Rapporti personale dipendente della ditta e Comune.*

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto, il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti. Chiunque tra il personale, risulti per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o inidoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi, oltre a quelli pattuiti.

## *Art. 30 – Assicurazioni sociali, contratto di lavoro.*

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzione degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; resteranno pertanto a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.

## *Art. 31 – Responsabilità per danni a persone o cose.*

La ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi. La Ditta in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

## *Art. 32 – Assicurazioni.*

Come precisato nei precedenti articoli la Ditta è la sola responsabile, sia sotto il profilo civile che penale dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio. A tal fine dovrà presentare entro il termine stabilito dal Comune, copia delle seguenti polizze assicurative stipulate con primarie Compagnie di Assicurazione:

A) Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:

- Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
- Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
- Massimale: non inferiore a Euro 2.000.000,00 per sinistro con limite di Euro 500.000,00 per persona e Euro 150.000,00 per cosa danneggiata.

Polizza RCO contemplante quanto segue:

- Copertura avverso ogni danno, infortunio ecc... capitato ai dipendenti della ditta in occasione dello svolgimento del servizio;
- Massimale: non inferiore a Euro 2.000.000,00 per sinistro con limiti di Euro 500.000 - Euro 1.000.000,00 per persona.

### Art. 33 – Standard di qualità del servizio.

Gli standard di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e allegati annessi.

### Art. 34 – Cause di sospensione del servizio.

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni non si riconoscerà alla Ditta appaltatrice alcun rimborso, qualora la comunicazione dello sciopero alla ditta sia fatta in anticipo o comunque entro le ore 9,30 del giorno precedente alla fornitura. In caso contrario verrà riconosciuto alla ditta un rimborso per costi del personale per i pasti preparati e non fruiti. Non occorre comunicazione quando dello sciopero è stato dato preavviso e tempestiva diffusione nei modi e nelle forme di cui alla Legge 12.6.1990, n. 146 "Norme sull'esercizio di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati".

Nel caso di scioperi del personale dipendente della ditta aggiudicataria, quest'ultima dovrà alleviare il disagio agli utenti con servizi sostitutivi (piatti freddi o panini).

Nel caso in cui le strutture scolastiche dovranno rimanere chiuse per cause di forza maggiore imprevedibile (es. calamità naturali, ecc.) la ditta fornitrice non avrà diritto alla corresponsione di alcun compenso.

### Art. 35 – Emergenze.

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 34 la Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato, fatte salve diverse condizioni di fornitura e somministrazione imposte da normativa emergenziale.

### Art. 36 – Diritto di controllo sull'igiene e sugli alimenti.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e a sorpresa – anche tramite terzi consulenti di sua fiducia - controlli con accesso a locali per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e cottura dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso. Nel caso che durante il controllo vengano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto verranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta; il personale della Ditta – cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo – non deve interferire nelle procedure in oggetto.

La costituzione eventualmente di una commissione specificamente costituita dal Comune, potrà effettuare

verifiche sull'andamento del servizio, al fine di riscontrare il rispetto del menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperature dei pasti al momento della distribuzione, agendo con i criteri preventivamente fissati dal Comune e comunicati all'appaltatore.

## Art. 37 – Tipi di controllo.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

### A) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- qualità delle derrate e dei cibi cotti
- data e temperatura di stoccaggio delle derrate
- data di scadenza delle derrate
- modalità di preparazione dei pasti
- modalità di cottura
- rispetto del menù
- difetto di grammatura
- puntualità nella consegna dei pasti
- controllo della temperatura nei contenitori termici;
- corretto uso e stato igienico dei locali;
- stato igienico del mezzo/i adibito/i a trasporto di derrate/pasti
- modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, ecc...
- tipi di prodotti usati nella sopraccitata opera di pulizia
- organizzazione e professionalità del personale
- abbigliamento del personale

### B) CONTROLLI ANALITICI

Verranno effettuati tramite prelievi sui campioni di prodotti alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi.

## Art. 38 – Contestazione a seguito di controllo.

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno o tramite pec, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 10 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni. L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

## Art. 39 – Inadempienze e relative sanzioni.

Qualora a seguito del contraddittorio scritto svolto secondo quanto previsto dall'articolo 38 del Capitolato il Comune accerti in via definitiva la sussistenza di inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio, verranno applicati dal Comune per le seguenti mancanze le sanzioni quivi rispettivamente precisate:

- a) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia: da Euro 50 a Euro 150.
- b) per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche e nei limiti della contaminazione microbica: da Euro 50 a Euro 150.
- c) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità: da Euro 50 a Euro 150.

d) per ogni variazione imprevista ai menu: da Euro 50 a Euro 150.

e) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: da Euro 50 a Euro 150.

f) per ogni 15 minuti di ritardo nelle consegne dei pasti: Euro 25.

g) per l'impedimento all'accesso nei locali di produzione per l'esecuzione del servizio di controllo qualità: da Euro 50 a Euro 200.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio giornaliero verranno applicate le seguenti sanzioni:

- alla prima contestazione verrà applicata la penale del 10% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio relativo al mese in corso;
- alla seconda contestazione verrà applicata una pena del 20% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio relativo al mese in corso;
- alla terza contestazione verrà applicata una penale pari al 30% dell'ammontare complessivo, al netto di IVA, del servizio relativo al mese in corso.

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopraccitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni derivanti nonché delle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

## *Art. 40 – Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni.*

Dopo quattro contestazioni scritte, il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice prima della sua naturale scadenza e conseguentemente procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione all'esecuzione del contratto in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

## *Art. 41 – Arbitraria sospensione del servizio.*

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

## *Art. 42 – Fatturazione.*

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere mensilmente, riguardo al servizio svolto una fattura con indicazione dell'I.V.A. e indicazione del numero complessivo dei pasti forniti e della prestazione di accompagnamento alunni e assistenza.

Il pagamento verrà effettuato dal Comune nei termini di legge a seguito di ricevimento della fattura, a mezzo mandato secondo le norme vigenti.

È esclusa la cedibilità dei crediti sorti in dipendenza del contratto relativo al presente servizio.

## *Art 43 – Revisione periodica dei prezzi (in caso di rinnovo)*

In caso di prosecuzione dell'appalto, dopo il primo biennio i prezzi contrattuali determinati in sede di gara, ai sensi del disposto dell'art.189 lettera a) del D.lgs.36/2023 potranno essere aggiornati a richiesta da parte dell'appaltatore, nella variazione dei prezzi sarà calcolata sulla base degli indici ISTAT-FOI accertati, con riferimento al mese di settembre dell'anno precedente.

## Art. 44 – Deposito cauzionale.

A garanzia del servizio la Ditta aggiudicataria dello stesso dovrà sollecitamente costituire entro il termine stabilito dal Comune, a favore dello stesso apposito deposito cauzionale valido per tutta la durata del servizio, secondo le indicazioni del Codice degli Appalti. È ammessa la presentazione di polizza fidejussoria.

## Art. 45 – Divieto di cedibilità.

È assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte (salvo i settori per cui è consentito il subappalto) il presente servizio, né farlo eseguire da terzi.

## Art. 46 – Responsabilità e domicilio dell'impresa appaltatrice.

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna:

- a non cedere, in tutto o in parte, salvo il subappalto, il contratto né farlo eseguire da altre Imprese
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato anche a seguito di variazioni in aumento o in diminuzione del numero dei pasti presunti di cui all'art. 3.

L'impresa appaltatrice dovrà rendere noto un recapito al quale l'Amministrazione comunale potrà rivolgersi per comunicazioni, chiarimenti, disposizioni e notifiche dei provvedimenti.

## Art. 47 – Risoluzione del contratto.

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento ai sensi dell'art.1456 Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della Ditta che degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi:

- a) inosservanza delle norme del presente capitolato;
- b) in caso di revoca della registrazione ex art. 6 del Regolamento CE 852/2004;
- c) dopo le contestazioni di cui al precedente art. 39;
- d) intossicazione alimentare;
- e) apertura di procedura di sequestro o pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della Ditta.

In tali casi il Comune incamererà la cauzione e sarà tenuto a corrispondere alla Ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte della Ditta, di ogni maggiore spesa.

Inoltre, la Ditta aggiudicataria potrà richiedere la risoluzione del contratto, con preavviso di mesi tre.

## Art. 48 – Danni e foro competente.

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Cuneo. L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

## Art. 49 – Registrazione del contratto.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, copie, tassa fissa di registrazione, diritti, nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse

ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA), senza diritto a rivalsa.

### *Art. 50 – Modifica delle condizioni.*

L'Amministrazione si riserva nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, in conseguenza ad intervenute ed imprevedibili modifiche organizzative.

### *Art. 51 – Applicazione codice civile.*

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale si richiamano le norme del nuovo Codice degli Appalti e del DPR 207/2010 s.m.i..

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta, altresì, all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e le leggi antinquinamento, siano o non siano espressamente richiamate nel presente Capitolato D'Appalto; in particolare riguardo alla ristorazione la stessa dovrà comunque sempre osservare quanto stabilito dal D.Lgs. 123/93 e dai Regg. CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005 e s.m.i..

La Ditta aggiudicataria resta vincolata al pieno rispetto delle norme e prescrizioni del presente capitolato per tutta la durata prevista mentre è riconosciuto al Comune piena facoltà di recedere in qualsiasi momento dal contratto, e ciò anche parzialmente, senza per questo dover corrispondere alcun indennizzo.

La data di recesso verrà comunicata mediante lettera raccomandata R.R. o pec almeno trenta giorni prima della data di cessazione del servizio.