

COMUNE DI BORGHETTO DI BORBERA

Provincia di Alessandria

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI:

RISTORAZIONE SCOLASTICA E PER IL PERSONALE COMUNALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT ED AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10.03.2020.

II

VIGILANZA PRE E POST SCUOLA

III

ACCOMPAGNAMENTO E SORVEGLIANZA SULLO SCUOLABUS

PARTE I – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

TITOLO I

ARTICOLO 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di:

- a) ristorazione scolastica **a ridotto impatto ambientale** con preparazione di pasti destinati alla scuola Don Pio Bruno sede della cucina del Comune di Borghetto di Borbera per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e del centro estivo.
Tale servizio consiste nella preparazione e distribuzione dei pasti e nella sanificazione del centro cottura comunale e dei refettori, oltre alla riscossione dei corrispettivi del servizio dagli utenti. La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso il centro cottura sito in Piazza Alpini di proprietà del Comune di Borghetto di Borbera. Inoltre, nel servizio richiesto alla ditta aggiudicataria è compresa anche la fornitura di pasti ai dipendenti comunali.
Il servizio deve essere espletato dalla ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle migliorie proposte in sede di offerta. Tutte le spese relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della ditta aggiudicataria, escluse le utenze degli immobili comunali sede del centro cottura e dei refettori, che sono interamente gestite dal Comune.
- b) Servizio di vigilanza pre e post scuola presso la Scuola dell'infanzia e primaria di Borghetto di Borbera dal lunedì al venerdì.
- c) Servizio di accompagnamento e vigilanza sugli scuolabus degli alunni della scuola dell'infanzia e/o persone con disabilità, consistente in attività di assistenza e vigilanza a bordo dello scuolabus comunale dal lunedì al venerdì.

Riferimenti normativi e di indirizzo

1. Normativa comunitaria

- 1.1. Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP);
- 1.2. Reg. (UE) 2018/848 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica);
- 1.3. Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (UE) 2018/848 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
- 1.4. Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- 1.5. Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
- 1.6. Documento consiglio europeo "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee).

2. Normativa Nazionale

- 2.1. Criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs.36/2023 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020;
- 2.2. Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici come integrato e modificato dal decreto legislativo 31 dicembre 2024, n. 209;
- 2.3. D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
- 2.4. Legge n. 283 del 30/04/1962;
- 2.5. Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;

3. Normativa Regionale

- 3.1. Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica Della Regione Piemonte. (Marzo 2024)

ARTICOLO 2 - IMPORTO A BASE D'APPALTO

L'importo complessivo a base di gara per l'anno scolastico 2026/2027 per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato, rilevante ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari ad €. **78.993,80** = (esclusa IVA), comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo è comprensivo del costo della manodopera.

L'importo a base di gara non comprende eventuali incrementi derivanti dall'applicazione del quinto d'obbligo.

L'importo posto a base di gara, che tiene conto dei dati di frequenza relativi agli anni scolastici precedenti (di seguito riportati), è stato così calcolato:

Servizio mensa scolastica

Buono pasto	n. pasti annui	Costo totale annuale
€ 6,60	9748	64.336,80 € oltre IVA

Il prezzo unitario d'aggiudicazione si intende fisso ed invariabile per tutta la durata dell'affidamento per l'intero anno scolastico 2026/2027.

Il costo di un singolo pasto è influenzato da molteplici variabili, quali il costo delle derrate alimentari, correla alla lavorazione degli alimenti, i costi del personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti confezionati nel centro di produzione ed altre spese generali.

Ai fini dell'individuazione del costo di un singolo pasto, il quale costituisce l'importo da porsi a base di gara, è necessario, dunque, individuare ed esplicitare le molteplici voci di cui è costituito, le quali sono schematizzabili secondo quanto segue:

VOCE	APPORTO
Costo acquisto materie	€ 2,50
Costo manodopera	€ 2,50
Altri costi	€ 1,60
Totale	€ 6,60

Costo della manodopera 39,75% del costo

Per quanto concerne la componente di costo relativa all'acquisto delle materie prime, la stima, effettuata al netto di IVA (imposta sul valore aggiunto), fa riferimento alla composizione di un menù standard, basato sulle tabelle di grammature ASL, sulle "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica" della Regione Piemonte (Aggiornamento marzo 2024) e sul calendario alimentare dell'anno scolastico in corso. Tale ipotetico menù comprende un primo, un secondo, un contorno, acqua, pane e frutta di stagione.

Di seguito si riporta una tabella esemplificativa di un menù tipo, dove, si badi, i prezzi medi all'ingrosso risultano leggermente maggiorati al fine di tenere conto di eventuali condimenti e del costo dello sfrido:

materia prima	grammatura/quantità	prezzo medio al kg	importo
Pasta	0,07	€ 1,70	€ 0,12
Burro o	0,01	€ 13,00	€ 0,13

parmigiano			
Scaloppine di vitello	0,07	€ 17,50	€ 1,23
Insalata di carote	0,10	€ 1,50	€ 0,15
Frutta fresca di stagione	0,15	€ 3.00	€ 0,45
Pane Bianco	0,05	€ 4,00	€ 0,20
Acqua, Condimenti vettovaglie, materiale pulizia, acqua (stima)			€ 0,23
Totale			€ 2,50

Servizio assistenza pre e post scuola e mensa

Costo orario	Ore settimanali	Totale settimane	Totale costo
€ 23,00	10,5 ore	38 settimane	9.177,00 € oltre IVA

Costo della manodopera 90%

Accompagnamento e sorveglianza scuolabus

Costo orario	Ore settimanali	Totale settimane	Totale costo
€ 23,00	5 ore	38 settimane	4.370,00 € oltre IVA

Costo della manodopera 90%

Oneri sicurezza non ribassabili: € 1.110,00

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

Quadro economico complessivo:

A) Importo dell'appalto

Servizio / Voce di Costo	Parametri di Calcolo	Quota Manodopera (%)	Importo Totale Annuale
Mensa Scolastica (Buono pasto base € 6,60)	9.748 pasti/anno	37,88% (€ 2,50/pasto)	€ 64.336,80
Vigilanza Pre/Post Scuola (Costo orario € 23,00)	10,5 ore/settimana per 38 settimane (399 ore)	90,00%	€ 9.177,00
Accompagnamento Scuolabus (Costo orario € 23,00)	5 ore/settimana per 38 settimane (190 ore)	90,00%	€ 4.370,00
TOTALE IMPORTO SOGGETTA A RIBASSO			€ 77.883,80
Oneri di Sicurezza	DUVRI	NON SOGGETTI A RIBASSO	€ 1.110,00
TOTALE IMPORTO DELL'APPALTO POSTO A BASE DI GARA (oltre IVA)			€ 78.993,80
Di cui: • Costi della manodopera stimati dalla Stazione Appaltante: € 36.562,30 • Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso: € 1.110,00			

B) Somme a disposizione della stazione appaltante:

Incentivi per funzioni tecniche	2%		€ 1.579,88
Contributo ANAC			€ 35,00
IVA			€ 6.441,38
Imprevisti			€ 949,94
TOTALE IMPORTO COMPLESSIVO POSTO A BASE DI GARA (compresa IVA)			€ 88.000,00

ARTICOLO 3 – CARATTERE DEI SERVIZI

I servizi oggetto dell'appalto si configurano a tutti gli effetti come servizi pubblici e pertanto sono soggetti alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati, salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

ARTICOLO 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto dovrà essere svolto dal mese di settembre 2026 al mese di luglio 2027 sulla base del calendario scolastico regionale

Qualora allo scadere dell'appalto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la ditta appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste, alle condizioni del contratto originario o più favorevoli per la stazione appaltante, previa proroga tecnica per il periodo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023;

PARTE II SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL PERSONALE COMUNALE

TITOLO I

ARTICOLO 5 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso il centro cottura di Piazza Alpini n. 1, nonché alla somministrazione dei pasti agli alunni nei refettori del plesso scolastico, dove è presente un'utenza così distribuita (dati presunti per i prossimi anni scolastici):

TIPO DI UTENZA	PASTI MEDI SETTIMANALI	PASTI COMPLESSIVI ANNUI
Infanzia	145	5.508
Primaria	83	2.900
Insegnanti infanzia	10	380

A) TOTALE REFEZIONE SCOLASTICA		8.788
B) TOTALE CENTRI RICREATIVI ESTIVI Estate Ragazzi –	192	960
TOTALE COMPLESSIVO A+B		9.748

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico, previo accordo diretto tra l'Istituto scolastico e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

I refettori e il numero dei pasti sopra elencati potrebbero subire variazioni nel corso dell'appalto in base al numero degli utenti che si iscriveranno ai vari servizi.

Presso ogni refettorio dovrà essere garantito un congruo numero aggiuntivo di pasti, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni).

Le modalità di somministrazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia, la Scuola Primaria e il-centro estivo avverrà mediante servizio al tavolo.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la fornitura di servizi di *catering* per feste, gemellaggi, viaggi- scambio, inaugurazioni, convegni, mostre ecc..., il cui corrispettivo economico sarà valutato in base ai prezzi di mercato e previa richiesta di offerta, nonché rispetto alle caratteristiche del Servizio offerto per le singole iniziative.

ARTICOLO 6 – CALENDARIO E ORARIO DI CONSUMO DEI PASTI

A titolo di riferimento ed in via approssimativa il servizio viene di norma svolto nei tempi e orari evidenziati nella seguente tabella:

STRUTTURE	INIZIO	TERMINE	SETTIMANE	GIORNI SETTIMANALI	ORARIO
Scuola infanzia	da calendario scolastico mese settembre	30 giugno	38	da lunedì a venerdì	11,30
Scuola primaria	da calendario scolastico mese di settembre	da calendario scolastico mese di giugno	35	da lunedì a venerdì	13,00
Centri ricreativi estivi	Dall'ultima settimana di giugno	Ultima settimana di luglio. Se le richieste superano le 15 unità a settimana	5	da lunedì a venerdì 1 o 2 giorni alla settimana pranzo al sacco preparato dalla ditta aggiudicataria	13,00

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche o dell'utenza.

Il numero dei pasti degli alunni e degli insegnanti delle scuole dovrà essere rilevato a cura del personale entro le ore 9.00. Eventuali cancellazioni dalla prenotazione potranno essere accettate solo nel caso il pasto non sia ancora stato cucinato e comunque entro le ore 10.00.

Gli orari dell'erogazione dei pasti ai dipendenti comunali, in quanto fruiti negli stessi locali, saranno sempre diretta conseguenza degli orari di somministrazione agli alunni.

ARTICOLO 7 – PREPARAZIONE PASTI PER ALTRE UTENZE

Potranno essere preparati, previa formale autorizzazione del Comune, da parte della ditta aggiudicataria un numero massimo di 35 pasti medi giorno per altre utenze analoghe (Ristorazione Scolastica) di altri Enti pubblici o privati, utilizzando il centro cottura del Comune di Borghetto di Borbera previa verifica della capacità produttiva residua del centro cottura. A fronte di tale evenienza è previsto un compenso a favore del Comune di € 1,00 a pasto, oltre IVA.

Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- ♣ la ditta aggiudicataria, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- ♣ le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate;
- ♣ la ditta aggiudicataria dovrà installare a proprie spese eventuali attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per il Comune di Borghetto di Borbera.

ARTICOLO 8 – GESTIONE E PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO.

8.1 PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

Il servizio di prenotazione dei pasti e ritiro dei buoni pasto è a carico dell'Aggiudicatario, il quale avrà anche il compito di rendicontare mensilmente al Comune, il numero dei pasti erogati giornalmente distinti per scuola dell'infanzia e scuola primaria, il programma di prenotazione dovrà prevedere la generazione di apposito PagoPA, secondo le specifiche tecniche AgID vigenti, che andrà a caricare il numero dei buoni pasto di pari valore utilizzabili dagli alunni (servizio prepagato).

Il sistema dovrà essere gestito esclusivamente tramite apposito programma con APP che possa essere scaricata sul dispositivo dagli utenti che si iscriveranno, attraverso tale applicativo dovranno essere gestiti i diversi servizi scolastici gestiti dal Comune che si utilizzeranno alla medesima APP.

Al programma dovrà poter accedere il personale del Comune per consentire le diverse operazioni di back office.

Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- a) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni per il nuovo anno scolastico;
- b) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- c) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- d) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- e) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

Ai sensi del GDPR 679/2016 e D.Lgs. 196/2003 i dati in possesso della ditta appaltatrice dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

Alla firma del contratto la ditta aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo. Nel caso di cessazione definitiva del servizio il credito verrà rimborsato dalla-stazione appaltante.

TITOLO II - RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, GESTIONE DELLE EMERGENZE

ARTICOLO 9 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nell'offerta, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, è senza riserve ed eccezioni a carico della ditta aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la ditta aggiudicataria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa, dovrà prevedere anche il rischio da intossicazione alimentare collettiva e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto. In particolare, dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

- a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di €. 8.000.000,00= (otto milioni di euro).
- b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.
- c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 1.500.000,00= (Un milione e cinquecentomila euro). Beneficiario Comune di Borghetto di Borbera.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta aggiudicataria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ARTICOLO 10 – OBBLIGHI E ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi e oneri:

- utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato, solo ed esclusivamente il Centro Cottura di Piazza Alpini; l'eventuale utilizzo di altri Centri Cottura alternativi deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale e deve avvenire solo in casi eccezionali motivati e giustificati per iscritto all'ufficio Servizio amministrativo;

- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, ecc);
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna che dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Borghetto di Borbera;
- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menù alternativi per ciascuna patologia presente;
- preparare e confezionare giornalmente tutte le diete avvalendosi di personale appositamente formato;
- raccogliere presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (g 150); tale campione dovrà essere conservato in sacchetti idonei (preferibilmente sterili) ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive al giorno della somministrazione;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- garantire il servizio di apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, lavaggio stoviglie in lavastoviglie, somministrazione pasti, pulizia dei tavoli e dei locali adibiti a refettorio;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere, quando possibile biodegradabile, ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione Comunale in caso di sopravvenute necessità, per il tempo necessario del ripristino della situazione ordinaria;
- provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura, nonché presso i refettori e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico dal presente capitolato;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali utilizzati, dei relativi arredi, provvedendo in particolare a tingeggiare il Centro Cottura, i refettori e gli annessi locali all'occorrenza nel corso dell'appalto, come previsto all'art. 36 del presente capitolato con registrazione degli interventi manutentivi effettuati;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso normale;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menù;
- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura ed i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese;
- fornire il nome del responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;

Si precisa che gli oneri per le utenze del centro cottura, quali gas, acqua ed energia elettrica, sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PIANO DI EMERGENZA

In caso di sciopero del personale dipendente o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale funzionamento del servizio, l'Aggiudicataria dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 (quarantotto) ore e, comunque, garantire l'espletamento del servizio.

In questo caso dovrà essere assicurata la fornitura di un pasto freddo ovvero di un pasto precotto, di uguale valore commerciale e costituito da derrate alimentari di qualità, da concordare con il Comune esclusivamente per brevi periodi e fino al perdurare della causa che ha reso necessario il pasto di emergenza.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore (sciopero della scuola, calamità naturali, chiusura per neve, terremoti, inondazioni, ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le Parti.

La Ristorazione Collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio", l'impresa aggiudicataria deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei seguenti casi:

- a) calamità naturali o eventi esterni ed indipendenti dall'impresa aggiudicataria tali da rendere inagibili il Centro di Cottura Comunale;
- b) guasti alle strutture, impianti, attrezzature del Centro di Cottura Comunale per limitare il rischio di blocco del processo produttivo;

L'impresa aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il Servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente, nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato, utilizzando soluzioni alternative.

L'impresa concorrente dovrà documentare in sede di gara tramite dettagliata relazione tecnica da sottoporre a valutazione la soluzione proposta tale da garantire le stesse potenzialità produttive del Centro di Cottura Comunale, nel pieno rispetto degli standard di qualità del Servizio e la qualità organolettica dei pasti.

La soluzione alternativa proposta deve essere potenzialmente operativa a decorrere dalla data stabilita nel precedente art. 4.

Il ricorso al Piano di emergenza così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'impresa aggiudicataria.

TITOLO III - NORME RELATIVE AL PERSONALE

ARTICOLO 12 – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e alla somministrazione dei pasti sarà a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il **1° settembre**, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi. È richiesta **la presenza** presso gli impianti facenti parte del Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Borghetto di Borbera del seguente personale specifico:

- un **referente del servizio** con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio. Il responsabile dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione comunale durante la fascia oraria del servizio, anche se fisicamente non presente presso i locali sede del servizio;

- un **cuoco**, tale figura che abbia maturato almeno cinque anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni è richiesta la presenza di tale figura per almeno 20 ore settimanali;

- due **addetti servizio mensa**, in concomitanza o alternanza in base al carico di lavoro.

È richiesta la presenza di tali figure per almeno 14 ore settimanali ciascuno;

- un **dietista** (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica; è richiesta la consulenza di tale figura ogni qual volta si renda necessario, anche non in loco;

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

La ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nei refettori riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc..).

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie. Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi la ditta aggiudicataria:

- scuola dell'infanzia N 1 Addetto / 40 pasti somministrati
- scuola primaria N1 Addetto / 40 pasti somministrati
- centro ricreativo estivo N1 Addetto / 40 pasti somministrati

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la ditta aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

Tutto il personale dipendente della ditta aggiudicataria dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla ditta che gestisce il Servizio.

Saranno a carico della ditta aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative la ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

ARTICOLO 13 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura, che presso i refettori.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria è perciò tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il **1° ottobre**, all'Amministrazione Comunale un **piano annuale** specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla ditta stessa. Tale attività formativa (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) **sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.**

ARTICOLO 14 – VESTIARIO

La ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale adeguate divise, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura ed onere della ditta aggiudicataria dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

La ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparcchio.

-

ARTICOLO 15 – RISPETTO DELLA NORMATIVA IN TEMA DI SICUREZZA E IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo dell'igiene, specifico per il Centro Cottura, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare al competente Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) telematico la documentazione di inizio attività (SCIA) e contestuale notifica sanitaria (Aggiornamento della registrazione ai sensi dell'art.6 del Regolamento CE 852/2004). La ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare il piano di emergenza della scuola;

ARTICOLO 16 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

L'impresa dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale nel numero e nella qualifica che consentano di raggiungere risultati ottimali relativamente alla sicurezza del lavoro ed all'igienicità; ciò al fine di garantire le caratteristiche qualitative e quantitative dei pasti nonché i giusti tempi di somministrazione agli utenti.

Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente contratto, l'impresa affidataria si obbliga ad utilizzare personale qualificato ed in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie per la manipolazione e somministrazione di cibi.

Il personale dovrà rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale come prescritto dal Regolamento CE 852/2004; non fumare, non portare anelli, ecc.; inoltre dovrà indossare apposita divisa fornita dall'Aggiudicatario, sempre pulita, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene e sulla sicurezza degli ambienti di lavoro.

L'impresa aggiudicataria deve promuovere la stabilità occupazionale del personale mediante il prioritario assorbimento del personale già impegnato nel servizio ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs.36/2023.

Nei confronti del personale dipendente, l'Affidatario dovrà applicare le norme dei contratti collettivi di lavoro nonché ad osservare le norme e prescrizioni delle Leggi e Regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

Sarà cura della ditta appaltatrice segnalare il nominativo della persona responsabile in loco del servizio, con competenza a poter disporre per la soluzione di eventuali evenienze. Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con l'Amministrazione Comunale per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari; le comunicazioni ed eventuali contestazioni di inadempienze rivolte dall'Amministrazione Comunale al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente all'impresa aggiudicataria.

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta aggiudicataria, addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi. L'Amministrazione risulta pertanto estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la ditta aggiudicataria ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, inidoneo all'esecuzione del servizio, dovrà essere sostituito a richiesta della suddetta amministrazione, in tal caso l'aggiudicatario compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti

ARTICOLO 17– RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – OTTEMPERANZA AL D.LGS.196/2003 come modificato dal GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Ogni dipendente della ditta aggiudicataria dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i.

TITOLO I - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENÙ', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

ARTICOLO 18 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- 1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
- 2) alle migliori specifiche tecniche di produzione, commercializzazione e scelta merceologica correnti sul mercato per prodotti di prima qualità, con particolare riferimento agli standard qualitativi e organolettici di livello commerciale superiore.

Come specificato nelle premesse, i menù realizzati devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, PAT) nel rispetto della stagionalità, mentre **è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati OGM**, non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma, né l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto.

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.

Le derrate alimentari devono possedere imballaggi integri, asciutti e idonei senza alcun segno di deterioramento; per i prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale; è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone.

In conformità al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica, si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40%	produzione biologica	Regolamento UE 2018/848
20%	prodotti IGP, DOP, STG	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 2018/848 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (UE) n. 2018/848.
	produzione integrata	Norma UNI 11233/2009
	prodotti tipici e tradizionali	Artt. 2, 3 del D.M. 8 settembre 1999, n.350

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
15%	Produzione biologica	Regolamento UE 2018/848
25%	prodotti IGP, DOP	Regolamento CE n 1898/2006 norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento UE 2018/848
	prodotti DOP	norma UNI 11233:2009
	Pesca sostenibile	MSC - Marine Stewardship Council

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

D) Acqua

In mensa dovrà essere somministrata acqua potabile da rubinetto.

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di supporto al centro cottura e **somministrata utilizzando idonee procedure.**

La preparazione dovrà:

- avvenire in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro;
- essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate e sterilizzate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

In casi di emergenza, a richiesta del Comune, l'acqua di rubinetto dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 1,5 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

Indisponibilità di prodotti sul mercato

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti:

- previsti nel presente capitolato;
- offerti dalla ditta in sede di gara quale offerta migliorativa premiante (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato;

non fossero disponibili sul mercato, dovranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso, la ditta aggiudicataria:

- ✓ dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.
- ✓ ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.
- ✓ dovrà, inoltre, provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nel più breve tempo possibile.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, l'Amministrazione Comunale provvederà a comminare le penali di cui all'art. 56

Verifiche (per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle A) B) e C))

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (UE) 2018/848 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (UE) n. 2018/848, (CE) N.1898/2006 e Regolamento (UE) n. 2018/848, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nelle sedi appositamente individuate, il cui indirizzo e ragione sociale sono presenti nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'impresa aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici; tuttavia, una copia degli stessi deve sempre essere disponibile presso il centro cottura di Piazza Alpini in Borghetto di Borbera.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento UE 2017/625 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità alle stesse.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei magazzini, celle e frigoriferi della cucina e nei locali dispensa della scuola devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

Elenchi delle derrate alimentari impiegati per la preparazione dei pasti

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi alle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicataria deve inviare all'Ufficio Servizio amministrativo del Comune di Borghetto di Borbera l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Inoltre, l'Aggiudicataria deve inviare tale documentazione in formato adatto

ad una eventuale pubblicazione anche sul sito del Comune e dare la propria disponibilità in tal senso.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del Responsabile del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere gli alimenti, le confezioni e/o le grammature non ricompresi negli allegati al presente Capitolato, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere l'etichetta leggibile.

L'Aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la ditta concorrente potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti **BIO** (purché di provenienza nazionale), **D.O.P.**, **I.G.P.**, **a lotta integrata**, a filiera corta e a Km 0, purché sia evidenziata la provenienza.

Le proposte redatte secondo le indicazioni stabilite nei modelli P. 8 – P. 9 – P.10 dell'offerta tecnica saranno valutate in sede di gara.

ARTICOLO 19 – MENÙ

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù (invernale o estivo) in vigore e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'**Allegato "B" (Menù)**. Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.

I menù e le relative grammature, approvati dalla competente A.S.L. –AL, sono stati elaborati nel rispetto delle Linee guida per la ristorazione scolastica, in ottemperanza al Decreto Legislativo 36/2023. Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche suindicate e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nel presente capitolato senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana (ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione).

Il menù sarà duplice: uno per la scuola dell'infanzia (utenti da 3 a 5 anni) invernale ed estivo ed uno per gli altri ordini scolastici nonché altre tipologie di utenze invernale ed estivo; il pasto comprenderà: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre inoltre un apposito menù per la mensa dei centri estivi ricreativi, prevedendo per una o due giornate con l'uscita in piscina il cestino freddo.

Esclusivamente per gli utenti dell'infanzia e dei centri estivi, è prevista la merenda.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

È previsto occasionalmente, previa autorizzazione comunale in particolare in occasione di festività civili e religiose, il ricorso alla sperimentazione; vale a dire l'introduzione sporadica di preparazioni alternative – di uguale contenuto calorico e proteico rispetto al menù – dalla quale non potranno derivare variazioni di riconoscimento del corrispettivo all'impresa aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

Nello specifico la composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n.2 panini morbidi con salumi
- n.1 succo di frutta
- n.1 acqua minerale naturale da 50 cl
- n.1 dolce da forno confezionato
- n.1 tovagliolo in carta
- n.1 bicchiere a perdere

Dovrà essere garantito un cestino anche agli utenti che usufruiscono di dieta speciale.

Il suddetto elenco potrà essere modificato, secondo quanto preventivamente concordato con il Servizio comunale competente.

È ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, blackout, mancanza di acqua, gas, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

La ditta sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti. Non sono ammesse variazioni al menù apportate unilateralmente dalla ditta, al di fuori dai casi suesposti.

Il Comune si riserva, nel corso dell'anno scolastico, di effettuare variazioni del menù a seguito di verifiche del grado di soddisfazione dell'utenza ovvero in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Potrà altresì effettuare variazioni del menù in caso di proposte presentate dal Comune all'ASL-AL competente. Dette variazioni dovranno essere accettate dall'impresa aggiudicataria in maniera incondizionata e senza revisione prezzi.

ARTICOLO 20 – DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dal genitore direttamente alla ditta aggiudicataria, allegando relativa copia del certificato medico o allegando richiesta scritta del genitore.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per vegani e diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 5 giorni.

Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico della ditta aggiudicataria, specifici menù per ciascuna tipologia di dieta speciale **prevedendo a priori Celiachia** e dieta per **motivi religiosi**; tali menù dovranno essere trasmessi all'Amministrazione Comunale per l'approvazione da parte della competente A.S.L. – AL.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menù del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine). Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "per celiachia", secondo quanto indicato nel prontuario Associazione Italiana Celiachia.

Si richiede alla ditta aggiudicataria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale Azienda Sanitaria Locale relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno e la classe, così da permetterne una facile identificazione.

Presso il Centro Cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli

alimenti non ammessi, elenco nominativo accessibile esclusivamente al personale autorizzato e adeguatamente custodito.

La ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

ARTICOLO 21 – FLUSSI INFORMATIVI

Ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 (CAM) Allegato 1 (Art. 1) Lettera C.a.2. L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, ecc.) e 13 delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico 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 previste.

TITOLO V – MODALITA' OPERATIVE

ARTICOLO 22 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto.

In conformità al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.2) i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Sarà inoltre a carico della ditta aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di Sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

L'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio dovrà predisporre **un elenco dei prodotti che si intendono utilizzare nel corso dell'appalto, nel quale sia evidenziato il nome commerciale del prodotto, la marca e la sua funzione. Qualunque miglioria qualitativa offerta relativamente agli aspetti merceologici delle materie prime proposte e ai requisiti di conformità degli stessi ai criteri minimi ambientali sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

ARTICOLO 23 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro Cottura con personale a carico della ditta aggiudicataria.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

1. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
2. tutti gli alimenti deperibili non devono essere mantenuti a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
3. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, **saranno ammesse deroghe** a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
4. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adequata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo.
5. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione e somministrazione;
6. per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
7. per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la conservazione di +4°C ed al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
8. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
9. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
10. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;

11. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
12. compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasier;
13. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
14. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
15. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
16. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
17. per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
18. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
19. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica;
20. è vivamente consigliato l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

ARTICOLO 24- SOMMINISTRAZIONE

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla ditta aggiudicataria nel proprio Manuale di Autocontrollo.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia periodicamente verificata e calibrata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

ARTICOLO 25 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI, DISINFESTAZIONE

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il Centro Cottura, i locali di approntamento/lavaggio e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni. Inoltre, dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti.

Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della chiusura per festività.

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico della ditta aggiudicataria. In conformità al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), come previsto all'articolo 22 del presente Capitolato, gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre predisporre presso il Centro Cottura e i refettori un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione e un registro degli interventi di sanificazione e pest-control. È richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla predisposizione di un **programma di interventi** (con relativa mappatura e registro dei controlli) di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione delle aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione aziendale, ivi comprese le aree di servizio presso la scuola.

ARTICOLO 26 – RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso il Centro Cottura, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Borghetto di Borbera.

TITOLO VI - CONTROLLI

ARTICOLO 27 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150g per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso ogni Centro Cottura o Cucina per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ARTICOLO 28 – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

La ditta aggiudicataria dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche effettuate sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'Amministrazione Comunale. Qualora lo ritenga necessario, il Comune potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici. Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio d'analisi scelto dalla stazione appaltante e il relativo costo sarà a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 30–ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto presso il Centro Cottura. La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-metri, bilance, macchina fotografica ecc.). I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ARTICOLO 31 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante e non potrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 32– ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 33 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo fatto salvo il diritto all'applicazione delle penali.

TITOLO VII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

ARTICOLO 34 – CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

Per l'espletamento del servizio la ditta utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nel luogo di refezione (Centro Cottura comunale e refettori del plesso scolastico). La ditta aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, la stazione appaltante procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante della ditta a una verifica delle attrezzature presenti nel Centro Cottura e nei refettori scolastici e assegnate alla ditta in comodato d'uso. Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Borghetto di Borbera e saranno utilizzati dalla ditta, la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Comune si impegna a consegnare alla ditta aggiudicataria sia i locali del centro cottura che i refettori unitamente ai locali annessi, con le apparecchiature e le attrezzature esistenti.

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire quanto segue:

- uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi
- uso di sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie e altri macchinari;
- segnalare tempestivamente al Comune di Borghetto di Borbera qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati;
- osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e profilattiche intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

La ditta non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Borghetto di Borbera. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune. Nel caso in cui la ditta intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della ditta appaltatrice, salvo l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 56.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati alla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 35 – RICHIESTA DI NUOVE ATTREZZATURE

È richiesto alla ditta aggiudicataria la fornitura, a propria cura e spese di una lavapentole per la mensa.

In riferimento a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.4), si specifica che le nuove attrezzature fornite nel corso dell'appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica;

Al termine del contratto tutte le attrezzature fornite dalla ditta aggiudicataria, sia in virtù del presente capitolato che in base all'offerta migliorativa presentata in sede di gara, resteranno di proprietà del Comune di Borghetto di Borbera.

La ditta si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'importo stimato del prezzo di listino di ciascun bene fornito, al fine del corretto inserimento del relativo valore nell'inventario comunale.

ARTICOLO 36 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMMOBILI ARREDI E IMPIANTI

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio è a carico della ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro di Cottura e dei refettori. Si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura, da effettuare almeno 1 volta nel corso dell'appalto, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucina, refettori, dispense e spogliatoio/servizi igienici degli addetti), utilizzati per il servizio e la relativa pulizia.

Resta a carico del Comune di Borghetto di Borbera provvedere alla manutenzione ordinaria dell'impianto termico nel suo complesso e lo spurgo di sifoni e pozzetti.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità e l'efficienza delle attrezzature.

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria, entro i 3 giorni successivi al verificarsi del guasto. Si richiede che la riparazione dei frigo / freezer avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla ditta aggiudicataria dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, oltre al piano annuale di manutenzione.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la ditta aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- a) Dati identificativi della macchina;
- b) Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario;
- c) Data di ogni intervento;
- d) Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione:

- a) il certificato di conformità alla direttiva macchine,
- b) il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore. È fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta ad effettuare interventi o modifiche che si rendessero necessari ai fini dell'adeguamento ad eventuali nuove disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- a) vigilare sulla gestione del Centro Cottura e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- b) intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- c) eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra.

ARTICOLO 37 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE, DEGLI ARREDI E DEI RELATIVI IMPIANTI

La manutenzione straordinaria del Centro Cottura e dei terminali di somministrazione è a carico del Comune di Borghetto di Borbera.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono quelli concernenti la realizzazione di opere e modifiche per rinnovare o sostituire parti anche strutturali dei locali in cui si svolge il servizio e dei relativi impianti.

In particolare, per manutenzione straordinaria s'intende l'effettuazione dei seguenti interventi:

- interventi sulla struttura edilizia (parti strutturali/murarie);
- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, termico, di fornitura di gas, di ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e di tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

Qualora risultasse che gli interventi in oggetto siano derivanti da danni causati da negligenza della ditta aggiudicataria, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

ARTICOLO 38 - SOSTITUZIONE DI STOVIGLIE, BICCHIERI, POSATE E FORNITURA DI MATERIALE A PERDERE

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, quando necessario, stoviglie, bicchieri e posate, nonché pentolame, in sostituzione del materiale rovinato o consunto per usura. Sono a carico della ditta aggiudicataria anche la fornitura e il reintegro delle caraffe (da litri 1), dotate di coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile. Tutto il materiale che risulta essere stato integrato dalla ditta aggiudicataria resta di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Il Comune si impegna a fornire la dotazione iniziale, sia di caraffe e stoviglie, che di pentolame, per il servizio di refezione scolastica come si evincerà dal verbale di consegna.

In caso di necessità (esempio guasto lavastoviglie) la ditta aggiudicataria dovrà fornire il materiale monouso per lo svolgimento del servizio.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio che si riscontrasse essere carente). Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni. L'impresa concorrente dovrà presentare un piano annuale di interventi per migliorie alle sedi mensa, che comprenda in via esemplificativa la sostituzione di arredi, stoviglie, contenitori isotermitici, ecc....

TITOLO VIII – INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ARTICOLO 39- EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

È richiesta l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione alimentare, volto ad incentivare corrette abitudini alimentari negli utenti, in particolare relativamente a:

a) Alimentazione, salute e ambiente, attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera piemontese e a KM 0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva. Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.

- b) Provenienza territoriale degli alimenti;
- c) Stagionalità degli alimenti;
- d) Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

L'impresa concorrente formula la propria proposta secondo le indicazioni stabilite nel parametro P. 11 dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 40 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati in giornata, tranne quanto previsto nel presente Capitolato Speciale di Appalto.

È richiesta alla ditta aggiudicataria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta al Comune o che siano convenzionate con l'Aggiudicataria (in tale ultimo caso occorre produrre la convenzione al momento della presentazione dell'offerta).

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 152/2006 s.m.i. e secondo le indicazioni della legge 166/2016 (Legge Gadda).

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili (es. ENPA), i residui di mense dalle refezioni scolastiche, il Comune richiede che:

- debbano essere preventivamente individuate la colonia felina o canina interessate;
- l'Associazione debba essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e che quest'ultimo venga regolamentato a norma di Legge.

TITOLO IX – RIMBORSO PASTI E CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI EMERGENZA

ARTICOLO 41 - RIMBORSO PASTI

La ditta è obbligata a rimborsare il costo del pasto a seguito del verificarsi della distribuzione parziale del pasto con mancanza di una delle portate principali.

Non si darà luogo a riconoscimento del costo del pasto all'impresa aggiudicataria qualora il pasto prenotato non sia fruito, purché la cancellazione della prenotazione avvenga entro le ore 10.00. In caso la cancellazione fosse successiva al predetto orario il pasto sarà a carico dell'utente.

ARTICOLO 42 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI EMERGENZA

Alla ditta aggiudicataria è richiesta la disponibilità, anche tramite convenzionamento con privato, di un centro di cottura di emergenza, dislocato ad una distanza massima di Km 30 da poter utilizzare in caso di necessità per la produzione di tutti o parte dei pasti richiesti dall'utenza di Borghetto di Borbera.

La veicolazione dei pasti dovrà comunque avvenire in modo da assicurare l'integrità dei pasti ed in un tempo massimo che non superi i 30 minuti.

Il ricorso all'utilizzo di tale centro di emergenza dovrà comunque essere concordato nei tempi e nelle modalità con gli uffici comunali competenti.

PARTE III - VIGILANZA PRE E POST SCUOLA E DURANTE LA MENSA PER LA SCUOLA PRIMARIA

TITOLO I

ARTICOLO 43- CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

In base alle esigenze dell'Ente, nonché in base alle domande presentate da parte delle famiglie, la ditta appaltatrice dovrà garantire l'apertura anticipata del plesso scolastico, l'accoglienza e la sorveglianza dei bambini fino alla consegna al personale scolastico e/o ai genitori o agli autisti scuolabus;

Il fabbisogno è stimato in 10,5 ore settimanali per 38 settimane per un totale complessivo di 399 ore per ciascun anno scolastico;

L'Amministrazione si riserva annualmente di variare il numero delle ore sulla base delle effettive esigenze dell'Ente e/o dell'Istituto Comprensivo.

L'importo contrattuale sarà quello indicato all'articolo 2, detratto il ribasso offerto in sede di gara dal concorrente aggiudicatario, importo da intendersi come limite massimo nell'arco di vigenza contrattuale.

Il prezzo offerto, risultante dal ribasso, dovrà essere comprensivo di tutti gli oneri relativi al personale impiegato nel servizio e di ogni altro onere dovuto all'impresa sulla base delle norme in vigore in connessione con l'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 44 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Il servizio di vigilanza dovrà essere espletato per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria

ARTICOLO 45 – CALENDARIO E ORARIO

Il servizio è articolato su cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì.

L'Amministrazione si riserva annualmente di variare il numero delle ore sulla base delle proprie esigenze o sulla base delle esigenze dell'Istituto Comprensivo.

A titolo di riferimento ed in via approssimativa il servizio viene di norma svolto nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

giorno	Dalle	Alle	Dalle	Alle	Dalle	alle
Lunedì	7,30	8,00	13.00	14.00	16,00	17,30
Martedì	7,30	8,00	13.00	14.00		
Mercoledì	7,30	8,00	13.00	14.00		
Giovedì	7,30	8,00	13.00	14.00	16,00	17,30
Venerdì	7,30	8,00	13.00	14.00		

ARTICOLO 46 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Prima dell'inizio del servizio l'Ufficio Scuola provvederà a fornire all'impresa aggiudicataria l'elenco degli alunni che fruiscono del servizio.

L'impresa aggiudicataria si impegna a disporre di un'adeguata organizzazione che consenta, in ogni caso, la disponibilità del personale nei luoghi e nei tempi nei quali deve essere espletato il servizio. Non costituiscono motivo di esclusione di responsabilità eventuali difficoltà di raggiungimento dei predetti luoghi da parte dell'operatore.

L'impresa aggiudicataria dovrà controllare e vigilare affinché il personale addetto alla vigilanza svolga il proprio compito nell'osservanza delle presenti norme organizzative.

Il personale addetto alla vigilanza dovrà porre la massima attenzione che gli alunni non corrano rischi di qualsiasi natura.

Al termine del servizio il personale addetto alla vigilanza dovrà affidare gli alunni ai genitori o a persone opportunamente incaricate.

PARTE IV - ACCOMPAGNAMENTO E SORVEGLIANZA SULLO SCUOLABUS

TITOLO I

ARTICOLO 47 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il calcolo annuo delle ore impiegate è pari a 190 ore annue complessive riferite alle 38 settimane scolastiche

L'Amministrazione si riserva annualmente di variare il numero delle ore sulla base delle effettive esigenze dell'Ente e/o dell'Istituto Comprensivo.

L'importo contrattuale sarà quello indicato all'articolo 2, detratto il ribasso offerto in sede di gara dal concorrente aggiudicatario, importo da intendersi come limite massimo nell'arco di vigenza contrattuale.

Il prezzo offerto, risultante dal ribasso, dovrà essere comprensivo di tutti gli oneri relativi al personale impiegato nel servizio e di ogni altro onere dovuto all'impresa sulla base delle norme in vigore in connessione con l'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 48 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Il servizio di accompagnamento e di sorveglianza sullo scuolabus dovrà essere espletato su cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, per il trasporto degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e/o persone con disabilità.

ARTICOLO 49 – CALENDARIO E ORARIO

A titolo di riferimento ed in via approssimativa il servizio viene di norma svolto nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

giorno	Dalle	Alle		Dalle	alle
Lunedì	8,45	9,15		16,00	16,30
Martedì	8,45	9,15		16,00	16,30
Mercoledì	8,45	9,15		16,00	16,30
Giovedì	8,45	9,15		16,00	16,30
Venerdì	8,45	9,15		16,00	16,30

ARTICOLO 50 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'accompagnatore dovrà prestare la massima attenzione nel controllare che tutti gli alunni prelevati al mattino siano ripresi dai plessi scolastici per il viaggio di ritorno a casa.

L'impresa aggiudicataria si impegna a disporre di un'adeguata organizzazione che consenta, in ogni caso, la disponibilità del personale nei luoghi e nei tempi nei quali deve essere espletato il servizio. Non costituiscono motivo di esclusione di responsabilità eventuali difficoltà di raggiungimento dei predetti luoghi da parte dell'operatore.

L'impresa aggiudicataria dovrà controllare e vigilare affinché gli accompagnatori, incaricati per ogni singolo itinerario, svolgano il loro compito nell'osservanza delle presenti norme organizzative.

Gli accompagnatori dovranno porre la massima attenzione che gli alunni trasportati non corrano rischi di qualsiasi natura ed evitare nella maniera più assoluta che, con lo scuolabus in movimento, gli stessi si alzino dal posto a loro assegnato o distraggano e disturbino l'autista.

Gli accompagnatori dovranno sovrintendere alle operazioni di salita e discesa degli alunni dall'automezzo e all'assegnazione dei posti badando che tutti gli alunni occupino i posti a sedere.

Al termine del viaggio di andata verso la scuola, gli operatori dovranno accompagnare i minori sino all'ingresso della scuola. Durante il viaggio di ritorno alle abitazioni, gli operatori dovranno scendere per primi ad ogni fermata, ed affidare gli stessi ai genitori o a persone opportunamente incaricate preventivamente autorizzate per iscritto.

L'accompagnatore dovrà essere presente sopra lo scuolabus antecedentemente alla salita del primo alunno e fino a dopo la discesa dell'ultimo alunno.

PARTE V- CLAUSOLE GENERALI.

ARTICOLO 51 – REVISIONE PREZZI

La revisione trova applicazione esclusivamente in caso di proroga tecnica o rinnovo del servizio, la Stazione Appaltante procederà a monitorare l'andamento degli indici secondo quanto previsto dall'art. 60 del Codice dei contratti e dall'allegato II.2-bis, al fine di valutare - al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'art. 9 del Codice - se sussistono le condizioni per l'attivazione delle clausole

di revisione prezzi come di seguito descritto:

- la Stazione Appaltante procede ad effettuare il monitoraggio dell'andamento degli indici sopra indicati all'avvio di ciascun anno scolastico;
- la variazione è calcolata come differenza tra il valore degli indici al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione, utilizzando la formula generale di cui all'Allegato II.2-bis, Tabella D, comma 7. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3., il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2, del predetto Allegato;
- qualora dal monitoraggio effettuato si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5 per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento, in relazione alle prestazioni da eseguire dopo l'attivazione della clausola di revisione.

Ai sensi dell'art 33 dell'Allegato II.14 al D.Lgs.n. 36/2023, al presente appalto non si applica l'art. 125, comma 1, del Codice (anticipazione del prezzo).

Come previsto dall'art. 192 del D.Lgs.n. 36/2023, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili all'appaltatore, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, la ditta appaltatrice potrà chiedere la revisione del contratto in misura strettamente necessaria a ricondurlo a livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico-finanziario dovuta ad eventi diversi da quelli sopra richiamati rientra nei rischi allocati alla parte privata.

In sede di revisione non è consentito concordare modifiche che alterino la natura del contratto.

In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario le parti potranno recedere dal contratto, secondo quanto previsto all'art. 190 del D.Lgs.n. 36/2023. Per quanto non indicato nel presente articolo, si richiama quanto previsto dall'Allegato II.2-bis a Codice.

ARTICOLO 52 – GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 106 del D.Lgs.36/2023, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria", pari al 2% dell'importo complessivo a base di gara ossia € 1.557,68. L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs.36/2023, in misura pari al 10% dell'importo contrattuale. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del 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 stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata alla copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 8.000.000,00 (ottomilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ARTICOLO 53 – CONTRATTO E SPESE

Il contratto è stipulato a misura ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. eeee) del D.Lgs.36/2023.

Divenuta efficace l'aggiudicazione e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi 60 (sessanta giorni), salva l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'aggiudicatario, sempreché il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha facoltà di recedere dalla propria offerta. In tal caso all'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo.

All'atto della comunicazione di aggiudicazione l'aggiudicatario sarà obbligato a:

- costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs.36/2023 e di cui all'Art. 51 del presente capitolato; la mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte di questo Comune;
- produrre l'eventuale necessaria documentazione ai fini della stipula;
- versare l'importo delle spese contrattuali nella misura che verrà comunicata dall'Amministrazione.

Il contratto verrà stipulato mediante atto pubblico amministrativo sottoscritto in modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non provveda tempestivamente o regolarmente a tali adempimenti, l'aggiudicazione potrà essere revocata con automatico incameramento della cauzione provvisoria versata, salvo il diritto da parte dell'Amministrazione comunale al risarcimento di eventuali maggiori danni. In tal caso l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

Sono a totale carico dell'impresa tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivate, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente.

Saranno inoltre a carico dell'impresa tutte le spese di qualsiasi tipo, dirette e indirette, inerenti e conseguenti al contratto, alla stesura dei documenti in originale e copie, alle spese postali per comunicazioni d'ufficio da parte del Committente, alle spese di notifica e simili.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'articolo 31 del D.P.R. 30/12/1982, n. 955.

A titolo indicativo le spese si quantificano in presunti euro 1.200,00, comprensive di registrazione e valori bollati, suscettibili di variazione in più o in meno.

Ai sensi dell'art. 5, c. 2 del DM. 2.12.2016 (G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017) le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

ART. 54 SUBAPPALTO

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 119 del D.Lgs.n. 36/2023 è fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte l'esecuzione del servizio, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale e secondo le disposizioni del richiamato articolo di legge, pena la nullità del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

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 prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

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

ART. 55 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 56 PENALI

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00

- mancata presenza degli operatori per la sorveglianza sul pulmino € 200,00
- ritardo nella presenza degli operatori per la sorveglianza sul pulmino € 50,00

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 57 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto. In caso di grave e immediato pericolo per la salute pubblica il Comune può procedere alla sospensione immediata del servizio in via cautelare.

ART. 58 FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Alessandria.

ART. 59 DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione all'appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nelle disposizioni di cui sopra. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia alle vigenti disposizioni di legge e regolamenti di settore e pubblici servizi, alle norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

ART. 60 RUP

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP) è la dott.ssa Punzoni Monica, Funzionario EQ Area Servizi al Cittadino del Comune di Borghetto di Borbera.

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici: DUVRI (Allegato A) e Menù stagionali (Allegato B).