ALLEGATO A

CAPITOLATO DI APPALTO PER FORNITURA, CONFEZIONAMENTO, RITIRO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI BUSCA CAPOLUOGO PER GLI ANNI 2023/24 e 2024/25, EVENTUALMENTE RINNOVABILE O PROROGABILE.
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (D.M. 10/3/2020).

Art. 1 - Oggetto

L'appalto consiste nella:
- fornitura alimenti;
- confezionamento pasti in cucina propria (massimo 13 km di distanza dal Comune di Busca – convenzionalmente misurata rispetto alla sede del municipio tramite sito viamichelin.it);
- ritiro dei pasti dal luogo di confezionamento e trasporto con mezzi e attrezzatura propria;
- consegna pasti presso i locali refettorio all'uopo individuati dall'ufficio tecnico comunale (all'interno delle strutture scolastiche interessate – inizialmente locali refettori file allegato);
- preparazione dei refettori con stoviglie comunali;
- somministrazione (scodellamento e distribuzione) agli alunni presso i locali refettorio;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- lavaggio stoviglie mediante attrezzatura fornita dal Comune (solo lavastoviglie e non prodotti di consumo) e riordino delle stesse. La manutenzione ordinaria delle lavastoviglie dovrà essere garantita dall'appaltatore, mentre la manutenzione straordinaria sarà a carico della stazione appaltante, previa segnalazione da parte dell'aggiudicatario. Nei refettori privi di lavastoviglie – inizialmente solo plesso San Chiaffredo – il comune fornirà stoviglie monouso compostabili.
- recupero eccedenze alimentari – Come previsto nei CAM vigenti (criterio C.a.3) è necessario predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze;
- gestione rifiuti

La fornitura di tovaglie e tovaglioli per ogni refettorio utilizzato, è a carico del Comune di Busca che provvederà all'acquisto su segnalazione da parte dei referenti dell'appaltatore.

Il Comune di norma eroga il servizio assistenza ai pasti tramite ditta esterna.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. 9.500 annui per la scuola dell'infanzia, in n. 15.500 annui per la scuola primaria (di cui circa 2.500 San Chiaffredo) e in n. 3.000 per la scuola secondaria di 1° grado.
Il servizio è richiesto per 5 giorni la settimana per la scuola dell'infanzia e 2 giorni la settimana per le scuole primarie di Busca e San Chiaffredo e la scuola secondaria di 1° grado, attualmente martedì e giovedì, salvo modifiche.
Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche.
Essi dovranno essere somministrati per le ore 12,00 per la scuola dell'infanzia, per le ore 13:00 per le scuole primarie di Busca e San Chiaffredo e per le ore 13,30 per la scuola secondaria di 1° grado, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.
L'orario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche.
L'aggiudicatario del servizio dovrà segnalare al Comune eventuali accorgimenti utili all'ottimizzazione del servizio e dovrà comunque rispettare le specifiche tecniche di base e le

condizioni di esecuzione/clausole contrattuali di cui al D.M. 10/3/2020 (**Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari**).

Art. 2 - Luogo di esecuzione

L'aggiudicatario del servizio dovrà avvalersi di locale cucina (centro cottura) in propria disponibilità e conforme alla normativa vigente.
La cucina dovrà trovarsi a una distanza massima di 13 km dal Comune di Busca (distanza misurata dalla sede operativa del comune di via Cavour 28 misurata sul sito viamichelin.it).
Tutti i predetti requisiti devono essere in possesso dell'appaltatore al momento della stipula del contratto.
I pasti dalla cucina dovranno essere portati nei refettori indicati.
I refettori sono ubicati nelle seguenti scuole:
Concentrico:

- Scuola Infanzia c/o Via Pes di Villamarina
- Scuola primaria c/o Via C. Michelis – piano seminterrato e c/o Casa della salute di Corso Giolitti;
- Scuola secondaria di 1° grado c/o Casa della salute di Corso Giolitti;

Frazione San Chiaffredo:

- Scuola primaria c/o canonica parrocchiale p.za don Demaria;

Il comune fornisce le attrezzature indicate nell'inventario (allegato x).
Il comune predispone in almeno 1 refettorio l'attacco idrico per l'installazione di dispositivo microfiltrante per acqua potabile fornito e manutentato dall'appaltatore.
Per il refettorio di San Chiaffredo, l'acqua microfiltrata dovrà essere traportata in loco in appositi contenitori idonei a tale uso.
Quanto ritenuto necessario e non presente dovrà essere messo in uso da parte dell'appaltatore.

Art. 3 – Buono pasto

Il Comune, attualmente, gestisce il servizio mensa mediante addebito post-pagato dei pasti effettivamente consumati dagli alunni regolarmente iscritti al servizio ed eventuale personale scolastico o comunale avente diritto.
La rilevazione giornaliera dei presenti viene effettuata dal personale scolastico. Gli alunni stessi, e chiunque altro autorizzato alla consumazione del pasto, comunicano la propria presenza in mensa al mattino del giorno in cui intendono usufruire della refezione.
La comunicazione del numero di pasti effettivamente necessario avviene mediante contatto da parte della ditta aggiudicataria con le scuole, le quali ne comunicano il numero suddiviso per classe. La comunicazione dei pasti al centro cottura avviene di norma entro le ore 9,30 e comunque in tempo utile alla predisposizione dei pasti. Eventuali irregolarità dovranno essere segnalate tempestivamente al Comune.

Art. 4 - Modalità di esecuzione

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia e rispettare quanto previsto dai CAM vigenti (criterio C.a.4).

I pasti dovranno essere consegnati negli appositi contenitori termici ottemperanti alle normative vigenti in materia di igiene ed alimenti in tempo utile per la somministrazione tenuto conto della distanza della cucina dai refettori e riducendo al minimo tale durata.

Dovranno essere trasportati mediante l'adozione di tutti gli accorgimenti di legge utili alla corretta conservazione degli stessi e mediante mezzi e personale idonei.
La Ditta aggiudicataria dovrà mantenere la struttura (locali), gli arredi, le suppellettili e le stoviglie conformi alle norme vigenti in materia di igiene.

Art. 5 - Menù e diete speciali

I pasti dovranno essere preparati in conformità ai menù settimanali predisposti dall'ente ed approvati dal competente servizio dell'A.S.L. (Allegato "B"), alle tabelle di grammature (Allegato "C") e alla tabella delle stagionalità di frutta e verdura (Allegato "A-CAM").

Le eventuali variazioni ai menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune e previa approvazione della ASL.
Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.
E' consentito tuttavia una variazione del menù, previo accordi con il Comune nei seguenti casi:
- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte del Comune.
La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari in collaborazione e con l'approvazione della ASL.
Inoltre su richiesta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.
La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.
Per particolari esigenze, su richiesta della scuola, e con un preavviso di almeno 48 ore solari, dovrà essere fornito il pasto a mezzo sacchetto freddo garantendo lo stesso contenuto calorico.

Art. 6 - Caratteristiche della merce e manipolazione

Premesse

La ditta appaltatrice dovrà fornire derrate di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.
In particolare, la ditta dovrà rispettare le indicazioni e la normativa contenute nelle "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" (Luglio 2002) in coerenza con quanto stabilito dalle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" (Revisione 2003) e nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" (Marzo 2007) predisposte dalla Regione Piemonte,

Assessorato alla sanità – Direzione Sanità Pubblica ed in particolare il Regolamento CE 852/2004, Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (D.M. 28/10/2021) e quanto stabilito nel D.M. 10/3/2020 (Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni).
Per eventuali discordanze tra quanto indicato di seguito nel presente articolo e quanto indicato nel citato D.M. 10/3/2020 prevale quest'ultimo.

Qualità

La ditta si impegna ad utilizzare i prodotti (provenienti da agricoltura biologica, ecc.), conformemente a quanto dichiarato in sede di gara.
Annualmente dovrà effettuare rendiconto dimostrativo a consuntivo del rispetto delle percentuali indicate in gara.

Acqua

La ditta si impegna a fornire acqua microfiltrata coerentemente al D.M. 10/3/2020.

Caratteristiche merceologiche

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:
a) gli ortaggi devono:
- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere di prima qualità;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/ o alterazioni;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati ed i bulbi devono essere interi e di forma regolare;
- gli ortaggi a foglia, i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere stati trattati con raggi gamma;
- le patate devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce; germinazione; gelo; parassiti animali; cancrena (umida e secca); putrefazione dei tessuti del tubero; peso minimo grammi 60, peso massimo grammi 270.
E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori. A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato le bolle di consegna.
b) la frutta fresca deve:
- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente;
- essere di grammatura idonea alla composizione dei menù;
c) I legumi devono
- essere privi di impurità di corpi estranei, esenti da polvere da insetti e da muffe;

- fagioli: borlotti o cannellini in conserva;
- lenticchie secche: può adoperarsi la lenticchia comune (seme giallo/biondo diam. 6,8 mm.);
- lenticchia rossa (semi rosso bruno), la lenticchia piccola (semi bruno o rossastro diam. 4-5 mm.);
- contenuto medio di umidità 12%;
- ceci secchi;
- piselli: surgelati extra fini.

d) I formaggi:

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "parmigiano reggiano" e dovrà:
- essere di prima scelta;
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche e stagionato da almeno 18 mesi.

I formaggi da pasto si intendono il formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino intero (fior di latte) oppure, in alternativa, formaggio semi duro a pasta filata da latte vaccino intero.

e) Il pane:
- deve essere ottenuto da farina di frumento (legge 4.7.67 n. 580);
- la crosta friabile omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- la mollica deve essere a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita;
- volume notevole (pane leggero);
- non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale;
- dovrà essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti e ben chiusi, le singole pezzature devono essere fornite in carta microforata. Devono essere assicurate tutte le forme di igiene. È assolutamente vietata la congelazione del pane.

f) L'olio extravergine di oliva:

prodotto derivante dalla spremitura dell'oliva senza aggiunte di sostanze estranee e di olii di altra natura;

deve avere le seguenti caratteristiche:
- odore più o meno fruttato;
- il gusto deve ricordare quello dell'oliva;
- colore da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro;
- assenza di coloranti;

l'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura di ottima qualità, non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico – sanitarie;

g) la pasta

Il prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua; caratteristiche e tipi di pasta devono rispondere alle disposizioni della legge 4.7.1967 n. 580.

deve avere le seguenti caratteristiche:
- tipo corto;
- aspetto esterno uniforme;
- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita;
- odore e sapore gradevoli, mai di muffa o di rancido;
- essere in stato di perfetta conservazione;
- resistere alla cottura non meno di venti minuti senza spaccarsi ne disfarsi;
- essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo di muffe.

Il riso deve essere di tipo brillato o parboiled. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve essere infestato da parassiti. Deve avere le presenti caratteristiche:
- assenza di odore di muffa o di altro diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;

- non deve contenere risina o puntina;
- deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15/20 minuti;
- non deve contenere corpi estranei;
- l'umidità massima è 14%.

h) Il pesce
deve essere rappresentato da prodotto surgelato e privo di parti non commestibili.
i) Il prosciutto
deve essere senza polifosfati.

E' consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana).
E' consentito altresì l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori.
Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extravergine di oliva o burro. Le paste asciutte devono essere trasportate dal centro cottura, unicamente condite con olio extravergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.
Sono ammesse esclusivamente le seguenti modalità di cottura: bollitura, sbianchitura, sbollentatura, vapore senza pressione, forno, brasatura, casseruola e stufatura, frittura in padella non in immersione.
Nell' esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore.
Per i condimenti a crudo delle pietanze, per i sughi e per le salse, andrà utilizzato olio extravergine di oliva o burro se previsto nel menù.

Divieti

È fatto divieto di utilizzare:
- dadi e altri preparati per brodo anche vegetali,
- additivi e conservanti,
- olio di oliva non extravergine,
- olio di semi che non sia di arachide,
- fiocchi di patate,
- carni al sangue,
- cibi fritti,
- succo di limone confezionato,
- maionese,
- verdure, carni o pesci semilavorati o precotte.
- prodotti modificati geneticamente (OGM free)
- cibi precotti
- prodotti congelati

È vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.
Non è consentito l'utilizzo di ortaggi e legumi in scatola eccetto per i pomodori pelati e per la passata di pomodoro.

Etichette

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 110/92, D. Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D. Lgs. 259/00 e

successive modifiche ed integrazioni, Determina dirigenziale 20/08/2002, n. 120 Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte;
I prodotti confezionati devono essere inoltre conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti D. Lgs 114/06 e Reg CE 1169/2011.

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

Tracciabilità

È obbligatoria la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti.

Biologico

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, di alimenti biologici e di coltivazioni a lotta integrata, che si intendono interamente richiamati.

Ulteriori rimandi normativi

Oltre a tutto quanto sopra indicato, si fa rilevare la necessaria conformità a:
- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- D. Lgs. 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare).

I prodotti DOP e IGP devono essere conformi alle normative previste per la propria tipicità e caratteristiche anche se non richiamate esplicitamente dalle tabelle merceologiche.

Art. 7 - Rifiuti

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi (criterio C.a.5). Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.
La ditta aggiudicataria dovrà provvedere autonomamente alla gestione dei rifiuti conseguenti l'attività in oggetto.
La raccolta dei rifiuti dovrà rispettare le modalità di raccolta differenziata previste nel Comune.

Art. 8 - Personale

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire continuità occupazionale e il trattamento economico e giuridico maturato dai soggetti già in servizio in virtù di precedenti procedure d'affidamento.

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione.
Il personale dell'appaltatore addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti. Tale rapporto, per le scuole primarie e per la scuola secondaria di I grado, dovrà essere non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti, alunni e adulti (o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non

raggiungano tale numero), mentre per le scuole dell'infanzia dovrà essere non inferiore ad un operatore ogni 35 utenti.

Tra il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà essere individuato dalla ditta appaltatrice un responsabile – referente per ogni refettorio, a cui sarà richiesto di mantenere un contatto continuo con gli addetti dell'Amministrazione comunale per il controllo e il monitoraggio dell'andamento del servizio. Tale referente dovrà essere presente presso il refettorio affidatogli tutti i giorni in cui si compia il servizio. In caso di assenza o impedimento di tale coordinatore, l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione e darne comunicazione all'Amministrazione

Tutto il personale dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro.
L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

In caso di inottemperanza in seguito a segnalazione da parte dell'Ispettorato del Lavoro o dal personale della ditta, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né aver titolo a risarcimento danni.

Art. 9 - Aspetti igienico-sanitari

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti di sorta, e cio' in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.
I prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti e - tutti a carico dell'aggiudicatario - dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti (punto C.a.7).
La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL.
La Ditta dovrà conservare una porzione di ogni pietanza prodotta ogni giorno in contenitori sterili a temperatura di – 18°C per 72 ore dopo la preparazione, per i necessari accertamenti in caso di manifestati inconvenienti igienico-sanitari, fatte salve prescrizioni di maggior tutela previste dalla normativa di settore.
La ditta, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D.Lgs. 26.5.1997, n°155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.
L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

Art. 10 - Corrispettivo

Il corrispettivo fa riferimento al valore unitario base d'asta per pasto con eventuale ribasso della Ditta aggiudicatrice.
L'importo annuo dell'appalto è calcolato per presunti pasti annui n. 28.000.

Tale prezzo si intende formato dalla ditta concorrente in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che l'appaltatore stesso non abbia tenuto presente.
Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione comunale.
Pertanto il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato nel presente capitolato sempre alle stesse.
L'Amministrazione comunale si impegna a corrispondere il numero dei pasti effettivamente erogati.

ART. 11 – Revisione dei prezzi

Il corrispettivo spettante alla Ditta appaltatrice, in caso di prosecuzione, dal secondo anno, sarà sottoposto a revisione ed aggiornamento annuale dell'aumento I.S.T.A.T. dell'indice dei prezzi al consumo (1° gennaio su 1° gennaio anno precedente).
Verrà nello specifico garantita l'applicazione delle disposizioni di revisione prezzi tempo per tempo vigenti.

Art. 12 - Pagamenti

Il pagamento avverrà di norma mensilmente, e comunque entro 60 giorni dalla presentazione della relativa fattura, previa acquisizione di durc o analoga documentazione tempo per tempo necessaria, con apposita determinazione di liquidazione del responsabile di settore.
Alla fattura dovrà essere allegata una busta contenente tutti i buoni pasto ritirati agli aventi diritto al pasto suddivisi per tipologia.

Art. 13 – Responsabilità-Assicurazioni

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.
Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.
L'appaltatore dovrà presentare:

a) idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con clausola espressa a favore del Comune di Busca per tutti i danni che dovessero essere arrecati a terzi nell'esecuzione del servizio oggetto della presente gara da parte dei propri dipendenti, collaboratori o persone del cui operato deve rispondere a norma di legge, con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro;
b) idonea polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e s.m.i., (b) del D. Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 e s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b) e riferita specificamente al presente

appalto, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro.

Le suddette polizze dovranno essere trasmesse in copia conforme all'originale entro dieci giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'inizio del servizio (a pena di revoca dell'aggiudicazione), con dichiarazione da parte della compagnia dell'avvenuto pagamento del premio, ferma restando la piena responsabilità per eventuali maggiori danni eccedenti le somme assicurate o rischi esclusi dalle condizioni di polizza; analogamente per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa dichiarazione di avvenuto pagamento.

Art. 14 – Cauzione

Ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonchè delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, dovrà essere costituito un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo convenzionale dell'appalto quantificato in € 350.000, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione da cui l'amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal canone d'appalto.

Art 15 - Contratto

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 16 - Flussi informativi

L'affidatario si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (criterio CAM C.b.3.) Dovranno essere inoltre fornite all'utenza, nei menù esposti e pubblicati, le informazioni relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché alle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti (CAM C.a.2.).

Art. 17 - Divieto di subappalto

È espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

Art. 18 - Controlli – Commissione Mensa

Fermo restando i controlli di competenza della A.S.L., il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio.
Il Comune può istituire una Commissione Mensa con lo scopo di perseguire un continuo miglioramento del servizio mediante attività di vigilanza, di proposizione e di educazione alimentare.
Qualora istituita, la Commissione potrà essere composta da:
- un rappresentante dei genitori per ogni ordine scolastico in cui è presente il servizio mensa (uno ulteriore potrà essere individuato per i plessi fuori concentrico);
- un rappresentante degli insegnanti per ogni ordine scolastico qualora presenti durante il servizio stesso;
- un responsabile dell'Ufficio scolastico comunale o suo delegato;
- l'assessore alle Politiche Educative o suo delegato;
- un eventuale esperto scelto dall'Amministrazione comunale;

In relazione all'ordine del giorno delle riunioni e a particolari esigenze emerse, l'invito a partecipare alla Commissione Mensa può essere esteso a:
- dirigente scolastico;
- esperti del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN);
- il titolare/responsabile, o suo delegato, della ditta che gestisce il servizio mensa.
- cuoco/cuochi responsabili.

I compiti della Commissione Mensa, se istituita, potranno essere:
- verifica del rispetto di: capitolato, tempi di trasporto e distribuzione pasti;
- verifica del comportamento igienico-sanitario di tutto il personale coinvolto nelle diverse fasi del servizio;
- verifica della qualità dei pasti e del loro gradimento da parte dei bambini;
- raccolta di segnalazioni recepite tra gli utenti;
- proposta di soluzioni migliorative laddove necessarie;
- promozione di iniziative di educazione alimentare per tutti gli ordini scolastici in collaborazione con gli insegnanti referenti di educazione alla salute e il SIAN.

Per eseguire le suddette funzioni, i membri della Commissione potranno effettuare, in accordo con il Comune, sopralluoghi sia presso il centro cottura sia presso le sedi di refezione. L'assaggio dei cibi distribuiti potrà avvenire gratuitamente, al massimo bisettimanalmente e, comunque, in numero non superiore a dieci per ogni punto di distribuzione. Durante tali visite i commissari dovranno non toccare alimenti, attrezzature e utensili ed evitare ogni intralcio al normale funzionamento delle attività; per l'assaggio dei cibi o per ogni altra richiesta dovranno rivolgersi al responsabile della cucina e dei refettori o a chi ne fa le veci.

Art. 19 - Sanzioni - risoluzione contratto

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui al presente capitolato, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra € 25 ed € 500, a seconda della gravità od a seguito di ripetute contestazioni.
Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C., fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Art. 20 - Controversie contrattuali

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite ad un collegio arbitrale costituito da un arbitro

scelto da ciascuna parte e da un terzo scelto di comune accordo o, in difetto, dal presidente del tribunale di Cuneo.

Il collegio giudicherà da amichevole compositore e senza le forme di procedure per gli atti di istruzione.
Il giudizio sarà inappellabile ed obbligherà le parti.
Le spese saranno a carico della parte soccombente.

Art. 21 – Allegati

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato i menù, la tabella delle grammature e delle stagionalità.

Art. 22 - Privacy

Ai sensi dell'art. 28 del Regolamento Generale per la Protezione dei Dati (GDPR 679/2016), con riferimento all'erogazione del servizio di cui in premessa, il soggetto committente (di seguito "Titolare"), cui competono le decisioni in ordine alle finalità ed alle modalità del trattamento dei dati personali di cui è Titolare, designa «RAGIONE_SOCIALE_SOGGETTO_ESTERNO» quale Responsabile del trattamento dei dati personali (di seguito "Responsabile") effettuati in relazione al servizio affidato. Il Titolare affida al Responsabile tutte le operazioni di trattamento dei dati personali necessarie per dare piena esecuzione al servizio. Inoltre, si definisce che:
La durata del trattamento coincide, salvo diverse disposizioni, alla durata del servizio cui si fa riferimento.
La natura e la finalità del trattamento sono insite nell'esecuzione del servizio ivi descritto.
I dati personali coinvolti nel trattamento sono
Identificativi degli alunni (nome cognome e classe appartenenza)
Numero telefono genitori
Dati particolari relativi alla salute e/o convinzioni religiose o filosofiche
relativi a alunni frequentanti la mensa scolastica e genitori/tutori.
Il Titolare conferisce autorizzazione scritta generale al Responsabile a poter ricorrere a eventuali ulteriori responsabili del trattamento ("sub-responsabile/i"), nella prestazione del Servizio. Qualora il sub-responsabile ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile riconosce di conservare nei confronti del Titolare l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dei sub-responsabili coinvolti, nonché si impegna a manlevare e tenere indenne il Titolare da qualsiasi danno, pretesa, risarcimento, e/o sanzione possa derivare al Titolare dalla mancata osservanza di tali obblighi e più in generale dalla violazione della applicabile normativa sulla tutela dei dati personali da parte del Responsabile e dei suoi sub-fornitori.
Qualora il rapporto tra le parti venisse meno o perdesse efficacia per qualsiasi motivo, anche il presente articolo verrà automaticamente meno, senza bisogno di comunicazioni o revoche, e il Responsabile non sarà più legittimato a trattare i dati del cliente. Tuttavia, sarà tenuto, su richiesta del Titolare, a
Restituire al Titolare i dati personali oggetto del trattamento oppure
Provvedere alla loro integrale distruzione salvi solo i casi in cui la conservazione dei dati sia richiesta da norme di legge od altri fini (contabili, fiscali, ecc.).
In entrambi i casi il Responsabile provvederà a rilasciare al Titolare, dietro sua richiesta, apposita dichiarazione per iscritto contenente l'attestazione che presso di essa non esista alcuna copia dei dati personali e delle informazioni di titolarità del Titolare.

Con il presente articolo si intende espressamente revocare e sostituire ogni altro precedente contratto o accordo tra le parti inerente il trattamento di dati personali.

Art. 23 - Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

*****