



Comune di Maggiora

PROVINCIA DI NOVARA

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA
PRIMARIA A.S. 2026/2027 - 2027/2028**

E

**DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI
MAGGIORA ED ANZIANI DAL 01/09/2026 AL
31/08/2028**

PROGETTO DI SERVIZIO-CAPITOLATO D'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'organizzazione, la preparazione, il trasporto e la somministrazione del pranzo nei seguenti plessi scolastici presenti sul territorio del Comune di Maggiora:

- a) Scuola dell'infanzia, piazza Caduti n. 1
- b) Scuola primaria, piazza Caduti n. 1
- c) Mensa dipendenti comunali ed anziani, piazza Caduti n. 1

In particolare l'organizzazione dovrà garantire:

- l'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti secondo il menù e le grammature proposte e operanti, solo dopo l'approvazione del competente servizio Azienda Sanitaria Locale "ASL NO", nonché la preparazione e la cottura dei pasti giornalieri presso il proprio centro di cottura;
- la fornitura dei piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette;
- trasporto dei pasti, presso i plessi scolastici, in appositi contenitori termici conformi alle normative sanitarie vigenti.
- pulizia e preparazione dei tavoli presso le mense scolastiche e loro apparecchiatura;
- scodellamento e distribuzione dei pasti agli utenti della refezione scolastica e distribuzione pasti in piatti monoporzione ai dipendenti comunali e agli anziani;
- accurata pulizia, sanificazione e riassetto di tutti i locali scolastici dove vengono consumati i pasti e delle superfici dure oltre alle attrezzature necessarie, da effettuarsi giornalmente, subito dopo la somministrazione ed il consumo dei pasti;
- sgombero delle immondizie e dei materiali di rifiuto (l'acquisto dei sacchi necessari è a carico della Ditta aggiudicataria);

L'acquisto delle derrate e di quanto necessario alla confezione dei pasti è a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria.

Il Comune è del tutto estraneo ai rapporti economici tra la ditta aggiudicataria e i di lei dipendenti o fornitori. Conseguentemente la Ditta aggiudicataria solleva il Comune da ogni eventuale richiesta di questi ultimi. Rimane a carico del Comune la parte burocratica del servizio, la determinazione delle tariffe, le iscrizioni e dimissioni, l'incasso dei versamenti spontanei riferiti al servizio mensa e la riscossione coattiva delle somme dovute dagli eventuali utenti morosi.

ART. 2 – CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Le condizioni per l'ammissione sono:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività attinenti alla ristorazione collettiva;
- possesso del manuale di qualità di autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito alle cucine;
- essere in regola con gli adempimenti previsti dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. in merito al piano di sicurezza e coordinamento;
- possesso di un centro di produzione che consenta la consegna dei pasti entro e non oltre 120 minuti dalla cottura;

- non aver subito revoche di appalti precedenti per motivi igienico sanitari;
- non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 94 del decreto legislativo n. 36/23 e s.m.i.

ART. 3 – DIETE SPECIALI

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza su presentazione di certificato medico convalidato dai competenti uffici dell'Azienda Sanitaria Locale "ASL NO" e successivamente comunicato all'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali devono essere trasportate in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermitici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente, pertanto la ditta aggiudicataria dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie. In particolare per la "DIETA NO GLUTINE" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel predetto prontuario.

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

ART. 4 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO E PRESCRIZIONI PARTICOLARI

a) La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione dei cibi precotti) utilizzando derrate alimentari di primissima qualità secondo quanto previsto nell'allegato "caratteristiche merceologiche, chimiche ed organolettiche" ed in conformità della tabella dietetica e del Menù settimanale all'uopo predisposti dal Servizio Medico Scolastico dell'Azienda Sanitaria Locale "ASL NO".

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a non utilizzare materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati.

La lavorazione di tutte le derrate (mondatura, lavaggio, taglio delle carni ed i vari tagli delle verdure) e le cotture dovranno essere effettuate nel giorno stesso del consumo.

I pasti devono essere preparati presso idoneo centro di cottura, munito dei prescritti requisiti sanitari e delle autorizzazioni previste dalla legge.

IL PASTO DEVE COMPRENDERE UN PRIMO, UN SECONDO, CONTORNO DI STAGIONE (COTTO O CRUDO), PANE, FRUTTA FRESCA DI STAGIONE O YOGURT O DESSERT, SECONDO QUANTO PREVISTO DALLA TABELLA DIETETICA E DAL MENÙ

SETTIMANALE.

Le qualità e le quantità degli alimenti da preparare sono in stretto rapporto alle grammature indicate dalla tabella dietetica, al menù settimanale ed al numero delle presenze giornaliere al servizio di refezione.

- b) In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà indicare i locali da destinare a centro di cottura; tale requisito dovrà essere attestato mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, relativa a:

- Sede di ubicazione del centro di cottura (specificando via, numero civico e comune)
- Titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura (proprietà, locazione)

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legame freddo-caldo e d avere una adeguata capacità produttiva giornaliera pari o superiore alle necessità del presente appalto. In caso di aggiudicazione il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni o/o autorizzazioni previste dalla legge.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

- c) La Ditta aggiudicataria è tenuta a recapitare, a proprie spese e cura, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici.

Il trasporto deve essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione **ENTRO 120 MINUTI DALL'ULTIMAZIONE DELLA COTTURA.**

Il trasporto dovrà avvenire con modalità atte a mantenere buone caratteristiche organolettiche e l'appetibilità degli alimenti ed evitare la proliferazione batterica.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65° C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i 10° C.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimenti. Dovranno essere altresì igienicamente puliti, facilmente sanificabili, secondo le modalità previste dalla legge.

Tali mezzi dovranno essere in possesso del parere igienico-sanitario richiesto all'Azienda Sanitaria Locale competente.

E' fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste

dalla legge.

I contenitori isotermici dovranno essere sanificati presso il Centro di Cottura della Ditta aggiudicatrice.

LE DIETE SPECIALI DEVONO ESSERE CONSEGNATE IN MONOPORZIONE ED ESSERE CHIARAMENTE CONTRASSEGNALE PER L'IDENTIFICAZIONE DELL'UTENTE CUI SONO DESTINATE.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o altro idoneo contenitore.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Le verdure da consumare crude devono essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, o comunque incompatibili, si deve provvedere alla loro separazione fisica, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

Il carico e lo scarico devono avvenire in tempi brevi.

È inoltre vietato trasportare simultaneamente prodotti o materiali (detersivi ecc.) che possono essere fonte di una qualsivoglia contaminazione per gli alimenti.

- d) I contenitori termici utilizzati, idonei al contatto con gli alimenti, non devono essere aperti al fine di non compromettere la temperatura di conservazione degli alimenti contenuti e non devono per nessun motivo essere lasciati incustoditi o appoggiati direttamente a terra.

I contenitori vanno maneggiati con cura, per evitare fuoriuscite di prodotto dalle bacinelle.

Al ricevimento dei contenitori termici l'addetto ha il compito di:

- verificare che essi siano correttamente identificati (luogo di destinazione, pasti contenuti, ecc., in base al menù del giorno) senza aprirli, al fine di garantire il mantenimento delle idonee temperature di conservazione;
- controllare che il pane, frutta e/o dessert siano presenti in quantità giusta;
- avvisare il centro di cottura in caso di mancanza riscontrata in fase di accettazione o apertura contenitori o durante la somministrazione.

- e) La consegna giornaliera dei contenitori deve essere effettuata in orari al fine di consentire agli alunni la regolare fruizione del servizio refezione.

La comunicazione del numero dei pasti da confezionare giornalmente sarà effettuata dal personale incaricato di ciascun plesso scolastico.

- f) Per la distribuzione dei pasti è necessario l'uso di piatti, bicchieri e posate in materiale a perdere avente i requisiti previsti dalla vigente legislazione e tovaglioli e tovagliette in carta formato americano, in relazione al numero degli alunni che usufruiscono della refezione.

Tali attrezzature dovranno essere fornite dalla ditta aggiudicataria del servizio a proprie spese.

La distribuzione dei pasti deve avere inizio nei seguenti orari:

- Scuola dell'infanzia ore 11,45
- Scuola primaria ore 12,45

dopo aver accertato, tramite il personale statale, che nei locali refettorio siano presenti tutti gli alunni che fruiscono del servizio refezione.

Gli orari indicati sono approssimativi, in quanto gli stessi potranno subire variazioni in base alla programmazione scolastica.

L'apertura dei contenitori termici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione.

La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti, mediante l'impiego di personale specializzato, dipendente della ditta aggiudicataria, in possesso di indumenti di lavoro idonei, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente.

In ogni plesso scolastico dovrà operare un numero di addetti, dipendenti della ditta aggiudicataria, sufficiente a garantire la normale consumazione dei pasti caldi. Il numero degli addetti a tale servizio deve essere in stretto rapporto con il numero dei pasti da distribuire giornalmente.

Il citato personale, dipendente della ditta aggiudicataria, dovrà essere presente anche al momento della consegna giornaliera dei contenitori e del materiale di consumo ed è responsabile dello stoccaggio e della gestione di quest'ultimo.

- g) La ditta aggiudicataria deve fornire i materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e le attrezzature (macchine aspirapolvere, lavapavimenti ecc.) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi.
- h) Per la gestione contabile del servizio mensa è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l. L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie. Si richiede infatti di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole. Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile. Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:
- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
 - Iscrizioni manuali e online al servizio.
 - Prenotazione informatizzata dei pasti con la collaborazione della ditta aggiudicataria mediante strumenti informatizzati che dovrà fornire la ditta aggiudicataria.
 - contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
 - riscossione in modalità anticipata dei buoni canali di pagamento online. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad integrare il sistema con "PAGOPA" secondo le disposizioni della normativa in materia.
- L'interfacciamento richiesto sarà dunque a totale carico della ditta aggiudicataria.

- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone con credenziali SPID/CIE.
- Supporto all'utenza tramite nuovi strumenti informatici integrati sul portale

Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- Controllo e monitoraggio dei dati storicizzati all'interno del Portale.
- Gestione e controllo dell'anagrafica
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati con la collaborazione del comune
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione dei pagamenti
- l'incasso diretto delle rette
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.

Compete all'Aggiudicatario:

- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione della prenotazione dei pasti tramite l'utilizzo dell'hardware richiesto
- La fornitura di pacchetti SMS di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola. Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in

contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue:

- A) Il sistema informatizzato è certificato CloudPA e rispetta le normative GDPR
- B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- C) la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.
- D) L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

ART. 5 – DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica ha durata triennale e si riferisce all'anno scolastico 2026/2027 e 2027/2028. Il servizio per i dipendenti comunali e per gli anziani dal 1.9.2026 al 31.8.2028.

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati fino al termine dell'anno scolastico, secondo il calendario approvato dalla Regione Piemonte.

TALE PROGRAMMAZIONE POTRÀ SUBIRE ALCUNE VARIAZIONI, IN BASE AGLI ORARI SCOLASTICI DEFINITIVI.

Sono escluse dal servizio le giornate in cui sono sospese le attività scolastiche (vacanze Natalizie, festa patronale, festività varie, carnevale, vacanze pasquali, consultazioni elettorali ecc.).

Le variazioni del calendario scolastico saranno comunicate tempestivamente alla ditta aggiudicataria del servizio, come pure eventuali chiusure straordinarie dei plessi scolastici.

ART. 6 – QUANTITATIVO PASTI GIORNALIERI

I quantitativi giornalieri presunti occorrenti per il servizio sono di seguito specificati:

1. Scuola infanzia – numero pasti giornalieri previsti da fornire per cinque giorni settimanali: 15
2. Scuola primaria – numero pasti giornalieri previsti da fornire per due giorni settimanali (lunedì e giovedì): 45
3. Scuola primaria – numero pasti giornalieri previsti da fornire per due giorni settimanali (martedì, mercoledì, venerdì): 10
4. Servizio mensa dipendenti comunali e anziani: numero pasti giornalieri variabile; stima annua presunta n. 400 pasti/anno (media storica), senza minimo garantito.

Art. 7 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Presso il centro di cottura deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure di base per il campionamento:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
- il contenitore deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4° C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il campione deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

ART. 8 – PARAMETRI MICROBIOLOGICI: LIMITI E VALORI GUIDA

Per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle “Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica – luglio 2002, allegato 8”, della Regione Piemonte, Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica.

ART. 9 - CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerarsi, ad ogni effetto, di carattere pubblico e per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati, salvo casi di forza maggiore.

In caso di scioperi dei fornitori o del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo; la ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire il servizio.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione dei servizi, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi alla ditta aggiudicataria per l'esecuzione d'ufficio, con diritto di rivalsa per gli oneri conseguenti.

ART. 10 - ADEMPIMENTI CONCERNENTI IL PERSONALE

Al fine di garantire all'Amministrazione comunale una elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in modo ottimale, la ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare, in numero adeguato, proprio personale qualificato che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti (cuoche/cuochi) deve essere in possesso di comprovata esperienza pluriennale nel campo della

preparazione dei cibi. Per il personale dovrà essere previsto un corso di formazione igienico-sanitario.

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

E' onere della ditta aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario (comprese le calzature) vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente.

La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme vigenti relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La ditta aggiudicataria si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché sull'osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

La ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile alla categoria che venga successivamente stipulato.

La mancata applicazione dei contratti sopraccitati, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi per qualsiasi ragione, sarà motivo di rescissione, con effetto immediato, del contratto di appalto.

In quest'ultimo caso, il Comune si riserva la facoltà di tutelare i propri interessi nelle sedi competenti, dopo aver provveduto all'incameramento della cauzione in qualsiasi forma costituita.

Il personale in servizio dovrà mantenere un comportamento responsabile, riguardoso e corretto; dovrà garantire riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto con gli utenti.

Al personale dovrà essere, inoltre, fatto divieto di accettare compensi, di qualsiasi natura, da parte degli utenti in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi.

La ditta aggiudicataria si impegna a richiamare e, se del caso, a sostituire il personale che non osservasse le disposizioni sopra indicate.

Tutto il personale deve essere edotto sui rischi sanitari e sul pericolo derivante da situazioni sanitarie personali precarie o legate a patologie trasmissibili mediante gli alimenti.

Ai sensi dell'art. 57 D.Lgs. 36/2023, l'aggiudicatario assicura la salvaguardia dei livelli occupazionali, procedendo all'assunzione prioritaria del personale già impiegato nel servizio, nel rispetto dell'organizzazione d'impresa e dell'applicazione del CCNL di settore.

Art. 11 - REQUISITI DEL SERVIZIO, CONTROLLI E RILIEVI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza che qui si intendono tutte richiamate (in particolare D.M. 10/03/2020) e alle tabelle merceologiche allegata al presente capitolato.

L'appaltatore garantisce il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi vigenti per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate. Su richiesta dell'Ente, produce schede tecniche e documentazione di conformità. L'Ente può effettuare verifiche documentali e controlli a campione; in caso di non conformità si applicano le penali di cui all'art. ___ e l'obbligo di immediata sostituzione.

L'Amministrazione comunale si riserva di procedere a controlli sulle derrate:

- qualitativi, anche mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia;
- quantitativi, mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

Tali controlli potranno essere eseguiti anche tramite opportune indagini di *customer satisfaction* condotte dal comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta aggiudicataria, controlli sull'esecuzione del servizio e disporre quanto necessario per verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle materie prime e dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche in vigore.

Il Comune può avvalersi, per l'esecuzione dei controlli, dei competenti servizi dell'Azienda Sanitaria Locale "ASL NO", di un proprio esperto e della commissione mensa, da determinarsi nella sua composizione.

I rappresentanti o incaricati possono procedere a rilevare:

- a) il mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna;
- b) il difetto di grammatura (da verificare su una media di 10 porzioni);
- c) il controllo dei caratteri organolettici in relazione al tipo di utenza, nonché il controllo delle norme stabilite sulle modalità di cottura e del trasporto, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge;
- d) l'idoneità dei prodotti a perdere utilizzati a norma dell'art. 7, lett. e).

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o gli incaricati redigeranno dei verbali con indicazione delle

irregolarità riscontrate.

Sarà inoltre consentito ai componenti la commissione mensa di consumare il pasto presso la mensa.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire immediata comunicazione al Comune in ordine a problematiche che dovessero insorgere nell'espletamento del servizio e nel caso in cui vi siano ispezioni nei locali in cui si svolgono i servizi di cucina e mensa da parte degli organismi sanitari preposti.

ART. 12 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà designare un Responsabile del servizio che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- c) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il Responsabile dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana.

ART. 13 - RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. Tutti i cibi somministrati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 14 - PREZZO E PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

L'Amministrazione Comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria, per ogni pasto, il corrispettivo netto di euro ... comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, al personale e di ogni altra spesa sostenuta dal gestore.

Il prezzo unitario è fisso salvo revisione ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 36/2023, su istanza motivata dell'appaltatore corredata dalla documentazione e dagli indici di riferimento indicati negli atti di gara.

La revisione del prezzo può avvenire secondo quanto stabilito dall'art. 60 del Dlgs n. 36/2023.

L'operatore economico entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

La ditta ha l'obbligo di presentare alla fine di ogni mese le fatture corredate dal

numero dei pasti serviti giornalmente, diviso per alunni ed insegnanti, in ogni plesso scolastico.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture al protocollo del Comune.

ART. 15 - RESPONSABILITÀ CIVILE

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

E' a carico della ditta aggiudicataria la polizza di assicurazione che la stessa dovrà stipulare presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra tutti i rischi di R.C. nell'ambito della gestione oggetto dell'appalto, con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro. La polizza dovrà essere estesa alla colpa grave degli assicurati e deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Art. 16 – VALORE DELL'APPALTO

Il numero dei pasti è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica, dipendenti ed anziani in **circa 6.115 pasti annui**. L'ammontare complessivo presunto dell'appalto è pari ad € ... al netto dell'IVA di legge.

Con il corrispettivo previsto l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal comune per il servizio di che trattasi.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La ditta aggiudicataria si impegna ad effettuare prestazione, su richiesta dell'Amministrazione comunale, per un importo superiore fino ad un massimo del 20% rispetto all'importo contrattualmente stabilito, alle stesse condizioni previste dal contratto stipulato e dal Capitolato d'Appalto (Quinto d'obbligo).

ART. 17 - VINCOLO GIURIDICO E GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 5 per cento dell'importo contrattuale.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la

rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 del presente articolo determina la revoca dell'affidamento.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla scadenza del contratto, comunque non prima che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

ART. 18 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore elegge domicilio digitale ai fini contrattuali presso l'indirizzo PEC indicato alla stazione appaltante. Ogni comunicazione avviene a mezzo PEC, salvo i casi per cui la legge richieda forme diverse.

Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto di appalto sono fatte dal responsabile unico del procedimento, a mani proprie dell'appaltatore o di colui che lo rappresenta nella condotta del servizio oppure presso il domicilio eletto ai sensi del comma 1.

ART. 19 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei limiti e alle condizioni previste dal D.Lgs. 36/2023 e dalla documentazione di gara, previo rilascio delle autorizzazioni prescritte. Resta vietato il subappalto delle prestazioni essenziali indicate come tali negli atti di gara.

ART. 20 - PENALI

Si applica la penale di € 260,00, per ogni violazione, nei seguenti casi:

- mancato rispetto del menù. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno: Il gestore, può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito a mancata consegna di derrate o ad altri fattori contingenti (dimostrabili) e previa comunicazione all'ufficio competente.

Si applica una penale di € 300,00 per la prima violazione, aumentata di € 160,00, con progressione aritmetica, per ogni successiva infrazione, nei seguenti casi:

- qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita da contratto;
- se il peso valutato su una media di dieci porzioni non dovesse corrispondere alle grammature contrattuali;
- per la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi

- appena cotti, fermo restando quanto previsto al successivo articolo;
- per il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti rispetto agli orari;
- personale non rispondente, per numero, a quello previsto;
- per ogni altro grave disservizio.

L'applicazione delle penali di cui ai commi precedenti deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta aggiudicataria ha la facoltà di presentare le controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

La riscossione dell'ammontare delle penalità, da parte del Comune, viene effettuata mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento definitivo del responsabile del servizio.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica i diritti del Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 21 - RECESSO E RISOLUZIONE

La stazione appaltante ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto, previo il pagamento dei servizi eseguiti.

E' comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari di cui all'articolo 4 lett. e) del presente capitolato;
- c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità.

E' inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) il mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;
- b) la violazione delle norme che disciplinano l'appalto;
- c) l'interruzione non motivata del servizio;
- d) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- e) il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- f) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART. 22 - NORME DI SICUREZZA GENERALI

Il servizio appaltato deve svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro ed in ogni caso in condizione di permanente sicurezza e igiene.

L'appaltatore dovrà, all'avvio del servizio ed in caso di successive variazioni, produrre al Comune elenco completo di tutti gli operatori addetti al servizio in appalto e documentazione comprovante l'avvenuta formazione sulla sicurezza, l'idoneità sanitaria e l'assenza di condanne per reati contro minori (D.Lgs. 39/2014)

ART. 23 - SPESE DI CONTRATTO

Il contratto nascente verrà stipulato con scrittura privata. Eventuali spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 24 - CONTROVERSIE

Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Novara.

ART. 25 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

ART. 26 - ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato:

- Caratteristiche merceologiche
- Tabella delle grammature
- DUVRI