



COMUNE DI FRABOSA SOPRANA

CAPITOLATO D'APPALTO/DISCIPLINARE DI GARA PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2025/2026

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 30 marzo 2020.

Art 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il servizio di ristorazione scolastica ha per oggetto la fornitura, la confezione e la distribuzione di pasti cotti nel periodo scolastico per gli alunni della Scuola Primaria e dell'Infanzia del Comune di Frabosa Soprana, secondo le tabelle dietetiche, merceologiche e dei menu.
2. La disponibilità del centro di cottura da parte della ditta partecipante alla gara è requisito essenziale per il procedimento di aggiudicazione.
3. L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere:
 - alla preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, consegna giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati presso un centro cottura e da qui trasportati mediante il sistema "legame fresco-caldo", con le modalità stabilite nei successivi articoli;
 - alla distribuzione dei pasti, predisposizione del refettorio e/o delle aule, allestimento, pulizia dei tavoli e riordino dei locali refettori e servizi annessi.
4. In situazioni di emergenza derivanti da eventi eccezionali, emergenze sanitarie e/o epidemiologiche, ecc., dovrà essere garantita, con stovigliato monouso, il servizio di distribuzione dei pasti in aula, laddove non fosse possibile attivare doppi turni nei locali adibiti a mensa, nel pieno rispetto delle normative nazionali e regionali, nonché delle linee guida e delle direttive della direzione scolastica e del Comune di Frabosa Soprana in materia anti-contagio.
5. L'appalto in oggetto comprende i seguenti servizi:
 - preparazione dei pasti destinati alle utenze indicate nel precedente punto 1 del presente articolo in un centro di cottura in disponibilità della Ditta Appaltatrice.

Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria di Frabosa Soprana

Distribuzione dei pasti destinati agli alunni della Scuola dell'Infanzia di Frabosa Soprana nel locale refettorio e/o aule della medesima, in Via Roma n. 21, al personale docente ed ausiliario che presta assistenza durante la consumazione, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Distribuzione dei pasti destinati agli alunni della Scuola Primaria di Frabosa Soprana nel locale refettorio della medesima, in Piazza Municipio n. 4, al personale docente che presta assistenza durante la consumazione, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

6. Quanto precede fermo restando tutto quanto previsto nel presente "Capitolato d'appalto" è a carico della Ditta Appaltatrice.
7. Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

Art. 2 – Durata

1. L'appalto avrà durata dal **03/11/2025 al 30/06/2026**.
2. Per motivi di urgenza il servizio potrà iniziare, sotto riserva di legge, anche in pendenza della stipula del contratto.
3. Qualora consentito dalla normativa in vigore alla data di scadenza del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovarlo o prorogarlo, a condizione che il servizio sia stato sempre efficiente e soddisfacente, valutando il nuovo valore contrattuale ai fini del rispetto delle soglie di cui all'art. 50 del D.Lgs. 36/2023, anche nell'eventualità di dover affidare servizi aggiuntivi.

Art. 3 – Importo presunto dell'appalto a base di gara, quantitativo ed orari dei pasti giornalieri

1. Il numero presunto dei pasti annui che potrebbero essere complessivamente richiesti sono circa 2.358 per la durata del servizio (dal 03/11/2025 al 30/06/2026).

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in **€ 16.500,00** oltre I.V.A.. Tale importo risulta determinato quale prodotto del prezzo unitario del pasto a base di gara d'appalto moltiplicato per il succitato numero presunto complessivo dei pasti relativo al presente appalto.

2. La stazione appaltante, si riserva altresì in caso di emergenza pandemica o sanitaria, di valutare la riorganizzazione del servizio, determinando una diversa modalità di esecuzione del contratto di appalto con conseguente eventuale aumento dei costi di erogazione, qualora le modifiche organizzative comportino un aumento per la ditta appaltatrice dei costi di produzione e/o distribuzione dei pasti.
3. Il prezzo unitario di aggiudicazione è riferito all'intera durata dell'appalto.
4. L'importo complessivo a base di gara viene finanziato con mezzi propri di bilancio.

Si precisa che il numero dei pasti di seguito indicato ha solo valore indicativo, sulla base del dato storico, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.

Scuola dell'Infanzia

- N. 4 alunni + n. 3 insegnanti per 5 giorni la settimana, per un totale di 188 giorni.

Scuola Primaria

- N. 17 alunni + n. 1 insegnante per 2 giorni la settimana, per un totale di n. 69 giorni.
I pasti dovranno essere somministrati nei giorni e nelle ore stabiliti prima dell'inizio dell'anno scolastico, presso i plessi scolastici di Via Roma n. 21 per la Scuola dell'Infanzia ed in Piazza Municipio n. 4 per la Scuola Primaria.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio è costituita da:
 - Alunni Scuola Primaria;
 - Alunni della Scuola dell'Infanzia.

Art. 5 - Ubicazione centro di cottura e refettori scolastici

1. L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:
 - essere di sua proprietà o di sua esclusiva disponibilità per la durata del contratto, ed eventuale rinnovo o proroga con struttura fissa;
 - essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
 - disporre di layout ed attrezzature idonei alle attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
 - disporre di una zona funzionalmente riservata alla preparazione dei pasti per i bambini, con addetti appositamente preposti;
 - disporre di zona dedicata alla produzione di diete speciali;
 - essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
 - deve trovarsi ad una distanza dalla sede municipale del Comune di Frabosa Soprana **non superiore a 30 minuti**, calcolata sul percorso stradale rilevabile dal sito: <https://www.google.it/maps>.
2. L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere il minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel prosieguo del presente capitolato, ed in conformità con le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002 ed al documento delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007. Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
3. I pasti devono essere:
 - a) Trasportati e distribuiti ai tavoli del refettorio e/o aule situati nella Scuola dell'Infanzia di Frabosa Soprana;
 - b) Trasportati e distribuiti ai tavoli del refettorio e/o aule situati nella scuola Primaria di Frabosa Soprana.
4. L'amministrazione comunale potrà variare, nel corso dell'appalto, l'ubicazione delle scuole senza che il gestore possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.

Art. 6 - Locali ed accessi

1. Il Comune di Frabosa Soprana, mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali ubicati in Via Roma n. 21 per la Scuola dell'Infanzia e in Piazza Municipio n. 5 per la Scuola Primaria, adibiti a refettorio. L'accesso è limitato a:
 - a. Personale della ditta appaltatrice;
 - b. Personale ASL incaricato dei controlli;
 - c. Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti;
 - d. Personale del Comune;
2. La ditta appaltatrice deve assicurare, nel locale refettorio e/o aule, prima, durante e dopo le ore di somministrazione dei pasti e pulizia la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

Art. 7 – Tipologia del Servizio

1. I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso il centro di cottura da personale della ditta aggiudicataria e con derrate approvvigionate a carico della stessa Ditta appaltatrice, che provvederà al trasporto alla consegna e distribuzione.
2. In ogni refettorio e/o aule dei diversi plessi scolastici, personale della ditta appaltatrice provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché alla pulizia dei tavoli e rigoverno dei locali refettori e/o aule con le modalità meglio indicate nel presente capitolato, nei giorni e nelle ore stabiliti prima dell'inizio del servizio mensa.

Il numero dei pasti somministrati giornalmente saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive, da rilevare entro le ore 9,30 di tutti i giorni del calendario scolastico mediante sollecita comunicazione alla ditta da parte del personale scolastico;

La ditta appaltatrice provvederà alla veicolazione dei pasti presso la sede dei plessi della Scuola dell'infanzia e Primaria del Comune di Frabosa Soprana.

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Art. 8 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti

L'intervallo cottura-consumo deve essere ridotto al minimo e comunque non deve superare un'ora per pasta e riso e ridotto il più possibile per gli altri piatti, in caso di trasporto in altri locali, o per eventuali servizi aggiuntivi.

Art. 9 - Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.

Art. 10 - Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Art. 11 – Materiale di consumo multiuso e a perdere monouso

1. Sono a carico della ditta aggiudicataria, dove se ne riscontri la necessità:
 - posate, stoviglie, bicchieri, multiuso.

Art. 12 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

1. La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal proprio menù (art. 15) e nella quantità previste per legge per ogni categoria di utenza, salvo diversa disposizione della stazione appaltante.

Art. 13 - Caratteristiche della merce

1. I cibi non devono essere precotti. Gli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere/derivare da organismi geneticamente modificati.
2. Tutte le derrate alimentari consegnate dovranno essere conformi a quanto previsto dalle "linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" approvate dalla Regione Piemonte con D.D. del 20.08.2002.
3. In riferimento all'allegato 1 (art. 1) del decreto ministeriale del 10/03/2020, la fornitura predetta dovrà rispettare i seguenti requisiti:

sub C. lettera a. punto 1. - "requisiti degli alimenti"

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al DM 10/03/2020, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento»,

«alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»; carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie:

«allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Sono conformi i

prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne' prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte, e yogurt: biologico.

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione

«contiene naturalmente zuccheri». Acqua: di rete in caraffe.

L'Amministrazione Comunale richiederà alla ditta aggiudicataria gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale presso il Comune e in copia nei centri refezionali.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate:

a) È vietato l'uso di:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
- prodotti di V gamma;
- carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;
- semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.

4. Le derrate alimentari fornite possono essere di stagione e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine ai centri di cottura (filiera corta).

Art. 14 – Migliorie agli standard minimi di prodotti biologici

1. L'impresa aggiudicataria potrà introdurre, prodotti biologici certificati, ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento in quota percentuale superiore per gli alimenti con le caratteristiche previste al punto 3 del precedente art. 13 e per i seguenti alimenti: frutta, ortaggi, legumi, cereali, carne bovina e avicola, pelati, passata e polpa di pomodori, salumi e formaggi, olio extravergine).

Art. 15 - Menù

1. La ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti secondo un proprio menù.
2. Tali menù devono essere obbligatoriamente provvisti del visto da parte del competente servizio dell'ASL. Copie dei menu devono essere trasmessi al Comune prima della sottoscrizione del contratto.
3. Le copie di tali menù dovranno essere affisse, a cura della ditta appaltatrice, presso i locali di refezione di entrambe le scuole all'inizio dell'anno scolastico,

4. È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
 - b. interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia ecc.;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
5. Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con la stazione appaltante, con comunicazione scritta alla Pec del Comune.
6. L'appaltatore deve garantire, qualora il pasto consegnato non sia giudicato fruibile per vari motivi (es. alimenti bruciati, presenza di insetti o corpi estranei, etc.) di essere in grado di consegnare un pasto sostitutivo anche freddo entro 30 minuti senza alcun sovrapprezzo.

Art. 16 - Struttura dei menù

PRANZO
Un primo piatto
Un secondo piatto
Un contorno
Pane
Frutta/dessert

Con la dicitura di “pasto” nel presente capitolato si intende la somministrazione dell'intero menu come sopra articolato.

Art. 17 - Variazioni del Menù

1. Qualora venissero richieste delle variazioni da parte dell'ASL l'appaltatore non potrà aumentare il prezzo offerto in sede di gara.
2. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso dell'appalto delle variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari, previa autorizzazione del competente servizio dell'ASL.
3. Il Comune inoltre potrà richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, previa autorizzazione del competente servizio dell'ASL.
4. In caso di suddette variazioni il prezzo dell'appalto rimane invariato.

Art. 18 - Diete speciali

1. La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali, senza oneri aggiunti rispetto al prezzo di aggiudicazione, per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dalle A.S.L.. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.
2. Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.
3. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termo-sigillato.

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

Art. 19 - Obblighi della stazione appaltante

1. È a carico della stazione appaltante:
 - messa a disposizione dei locali refettorio;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature messe a disposizione;
 - eventuale sostituzione e/o integrazione delle attrezzature che si dovesse rendere necessaria;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, impianti ed arredi;
 - fornitura di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento e delle altre energie necessarie;
 - oneri relativi alla tassa smaltimento rifiuti;
 - derattizzazione e disinfestazione locali refettorio;
 - ogni altro onere non espressamente previsto a carico della ditta appaltatrice.

Art. 20 - Oneri e obblighi a carico della Ditta appaltatrice

1. È a carico della ditta appaltatrice:
 - acquisto, ricezione, controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei materiali di consumo necessari per il servizio di ristorazione;
 - preparazione pasti presso proprio centro cottura;
 - oneri relativi al personale impiegato per la gestione del servizio, l'organizzazione dello stesso, il pagamento delle retribuzioni nonché il versamento dei relativi contributi;
 - trasporto pasti;
 - distribuzione pasti;
 - riassetto, pulizia e sanificazione, giornaliera e periodica, degli ambienti refettori, compresa la fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti;
 - vestiario del personale;
 - formazione del personale;
 - predisposizione, attuazione nonché verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo(HACCP);
 - voltura dell'autorizzazione sanitaria e di tutte le licenze necessarie all'esecuzione del servizio offerto;
 - stipula delle polizze assicurative a copertura della R.C.T. e della R.C.O. inerenti la propria attività.

Art. 21 – Personale

1. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio. Resta inteso che il personale della ditta aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere in numero adeguato a garantire un servizio scorrevole, senza soste od attese da parte degli utenti.
2. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione alla stazione appaltante.
3. Tutto il personale, nessuno escluso, dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria alle mansioni, come previsto dalla normativa vigente.
4. Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale, possibilmente nell'ambito locale. In particolare viene richiesto alla ditta aggiudicataria di svolgere ogni azione necessaria per l'assorbimento del

personale attualmente impiegato per l'espletamento del servizio ed utilizzarlo in via prioritaria.

5. Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti (cuochi) deve essere in possesso di comprovata e pluriennale esperienza nel campo della preparazione dei cibi ai bambini in età scolare, maturata in mense o refezioni scolastiche.
6. Prima dell'inizio dell'anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
 - a. Il nominativo e il recapito di un responsabile del servizio, in grado di intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi;
 - b. L'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro;
 - c. Il programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto, in particolare sugli aspetti nutrizionali e di corretta porzionatura.
7. Il gestore dovrà dotare tutto il personale di:
 - a. indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
 - b. distintivo visibile, affinché l'organizzazione del personale sia tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto e sia evidente l'appartenenza all'organizzazione preposta alla gestione del servizio di refezione.
8. Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra attiva l'applicazione di una sanzione pecuniaria di entità pari a quanto definito nel presente capitolato.
9. Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
10. I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto al gestore e, qualora egli non provveda all'immediato ripristino di quanto danneggiato, la stazione appaltante provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta.
11. La composizione dell'organico della Ditta appaltatrice dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.
12. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale.
13. La stazione appaltante si riserva, in ogni momento e a suo insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dell'organico della Ditta appaltatrice, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
14. Eventuali carenze quantitative e/o qualitative rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore.

Art. 22 – Direzione del servizio

1. La direzione del servizio, il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti devono essere affidate in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.
2. Il responsabile deve:
 - dirigere e controllare le attività dei centri cottura;
 - mantenere i rapporti con i fornitori;
 - dirigere e controllare la distribuzione dei pasti nei vari plessi;

- tenere i rapporti con la stazione appaltante, le Autorità scolastiche e la Commissione Mensaove costituita;
 - rispondere e vigilare sull'uso degli immobili/attrezzature/impianti.
3. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto costante con gli addetti segnalati dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio.

Art. 23 – Rispetto della normativa

1. L'impresa appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione 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 e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
3. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.
4. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.
5. La ditta Appaltatrice si obbliga a tenere indenne la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità, per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevarla da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art.1676 del codice civile.

Art. 24 – Applicazione contrattuale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal contratto nazionale di lavoro, deve essere dipendente della Ditta appaltatrice.
2. L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio che costituisce 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 svolge il servizio stesso, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
3. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.
4. La Ditta appaltatrice dovrà rilevare/assumere alle proprie dipendenze, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, anche se la Ditta appaltatrice non abbia aderito alla loro sottoscrizione, il personale operante alle dipendenze della Ditta attualmente affidataria, in appalto, dei servizi inerenti la ristorazione scolastica.

Art. 25 – Disposizioni igienico-sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80, al Reg. CE 178/2002, al Reg. CE 852/2004, 853/2004 e 854/2004, al Reg. CE 2073/2005, e successive modificazioni ed integrazioni in tema di igiene e sicurezza alimentare, nonché a quanto previsto dal presente capitolato e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP).

Art. 26– Etichettatura delle derrate

1. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle disposizioni del D.Lgs 110/92, D.Lgs 68/00, circolare n. 165 del 31/03/2000 e al D.Lgs. 259/00, D.Lgs. 181/2003, del Reg. CE 178/2002, DLgs. 114/06 e del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni, con particolare attenzione alle "Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività " prescritte dalla Nota Ministeriale 0003674-P del 06 02/2015

e Legge 3/08/2004 n.204.

2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Art. 27 – Garanzie di qualità

1. Il Gestore deve indicare, a richiesta del Comune, l'elenco dei fornitori e mettere a disposizione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.
2. Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa comunitaria e nazionale vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Regolamento (UE) 2018/848 del parlamento europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successivi regolamenti delegati);
Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, compreso l'art. 59 della Legge 23/12/1999 n. 488 e l'art. 123 della Legge 23/12/2000 n. 388, e s.m.i..
E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa sia nazionale che comunitaria.
Per i prodotti da filiera corta, ovvero per i quali siano ridotti al minimo i passaggi da produttore e consumatore, deve essere garantita la piena rintracciabilità degli stessi, per una maggiore qualità e freschezza e maggiore equità lungo la filiera produttiva.
In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata.

Art. 28 – Conservazione delle derrate

1. I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
2. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
5. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
6. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Art. 29 – Riciclo

1. È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 42 del presente capitolato.

Art. 30 – Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
2. Per i cibi biologici occorre adottare misure atte a garantire la separazione dei cicli di lavorazione (nel caso di preparazione contemporanea di piatti "bio" e "convenzionali" si faccia

riferimento al Reg. CE 834/2007 e s.m. relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici).

Art. 31– Preparazione piatti freddi

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004.

Art. 32 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

- Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le frittture dovrebbero essere preferibilmente realizzate nei forni a termo-convezione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 33 – Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C. e 6° C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo sono: arrosti, roastbeef, lessi, brasati, polpettone, pasta al forno, verdure al forno e sfornati.
3. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 34– Condimenti

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
2. Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture.

Art. 35 – Rifiuti

1. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti dalla Ditta Appaltatrice in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata fissate dall'Amministrazione Comunale territorialmente competente.
2. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi D.L.vo 152/2006 e s.m. e del Reg. CE 1069/2009 Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Reg. CE n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) e s.m.i.
3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canali di scarico, ecc.).
4. Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro rifiuti derivanti dai refettori o locali adibiti allo scopo, sono a carico della amministrazione comunale.

Art. 36– Disposizioni in materia di sicurezza

1. È fatto obbligo al gestore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.L.vo 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 37– Norme generali per l'igiene del lavoro – Piano di evacuazione

1. La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato la normativa per l'igiene del lavoro, in particolare quanto previsto dal D.L.vo 81/2008 e successive modifiche.

Art. 38 – Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL, gli Uffici preposti della stazione appaltante, la Commissione Mensa ove presente, incaricati dal Comune ed eventuali altre strutture specializzate incaricate dalle Amministrazioni Comunali.

Art. 39 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici dell'autorità sanitaria preposta e gli incaricati dall'Amministrazione provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
2. L'Amministrazione provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al gestore; qualora i referti diano esito positivo, cioè rilevino la presenza di anomalie, la Ditta Appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le analisi e gli accertamenti del caso.

Art. 40 – Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

1. La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso.
2. Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà applicare le seguenti penalità:
Euro 1.600,00 = per forniture con cariche microbiche elevate;
Euro 1.000,00 = per sospensione del servizio o mancato preavviso;
Euro 500,00 = per menù non corrispondenti a quello concordato;
Euro 1.000,00 = per alimenti non corrispondenti a capitolato;
Euro 1.000,00 = per utilizzo prolungato (superiore a mesi 1) di addetti non corrispondenti ai

dichiarati

Euro 500,00 = per condizioni igieniche sotto la norma.

3. L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa. Il provvedimento è assunto dal Sindaco. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla controparte in via amministrativa.
4. Il Comune potrà procedere alla revoca dell'appalto in ognuno dei seguenti casi:
 - a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
 - b) continue contestazioni sulla qualità dei pasti;
 - c) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari forniti;
 - d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno, da parte dell'impresa;
 - e) sub-appalto del servizio senza autorizzazione del Comune;
 - f) ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della ditta per cui l'interesse del servizio non consenta più il prosieguo del rapporto. In tali casi la ditta nulla potrà vantare a titolo di risarcimento danni. In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non fornite ovvero non correttamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 41– Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti

1. Il Pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture che verranno emesse dalla Ditta appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità tecnica e contabile da parte del Responsabile del Servizio competente.
2. Le fatture elettroniche dovranno essere intestate e, inoltrate al Comune di Frabosa Sopra entro il giorno 20 del mese successivo allo svolgimento del servizio. Eventuali ritardi nei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore dell'impresa aggiudicataria.
3. L'Impresa appaltatrice dovrà emettere le fatture con modalità compatibili con il sistema di gestione contabile del Comune, secondo le indicazioni appositamente fornite dallo stesso.
4. Alle fatture dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti fatturati con quelli prenotati per uguale periodo dai genitori mediante il sistema di prenotazione pasti informatizzato.
5. Le fatture emesse dalla ditta appaltatrice saranno pagate previa verifica della regolare esecuzione del servizio, entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal Comune a mezzo di mandato di pagamento con accredito sull'apposito conto corrente dedicato.
6. Si stabilisce sin d'ora che la stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al gestore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordinea mezzo incameramento della garanzia.
7. Il pagamento delle fatture è subordinato all'accertamento da parte della Stazione Appaltante della regolarità contributiva e previdenziale dell'impresa aggiudicataria mediante acquisizione del relativo D.U.R.C. e alla verifica della non inadempienza nei confronti dell'Agenzia delle Entrate – Riscossioni per importi superiori a € 5.000,00;

Art. 42 – Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.. A tale fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero uno strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a

comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati

Art. 43 – Revisione del prezzo

1. Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.
2. In ogni caso è esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 del c.c. (onerosità e/o difficoltà dell'esecuzione), che darebbero facoltà di chiedere la revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso.

Art. 44 – Garanzia definitiva

1. La Ditta affidataria del presente appalto dovrà presentare, a corredo del contratto, che avverrà con sottoscrizione del contratto, la "garanzia definitiva" pari al 5% dell'importo contrattuale di aggiudicazione (al netto di I.V.A.) così come previsto dall'art. 117 del D.Lgs 36/2023 e smi. La garanzia definitiva, a copertura gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, è da prestare anche a mezzo di fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da compagnia autorizzata, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni. Tale cauzione sarà svincolata a servizio ultimato e regolarmente eseguito.
2. Fatto salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente, il gestore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Art. 45 – Assicurazione

1. La Ditta Appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero alla stazione appaltante, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del gestore.
2. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
3. A garanzia di quanto sopra la ditta appaltatrice dovrà essere provvista di una polizza RCT/RCO di primaria Compagnia Assicuratrice nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere valevole per un periodo pari alla durata del contratto e dovrà essere presentata e consegnata all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.
4. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.
5. L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 46 – Ipotesi di risoluzione del contratto

1. La stazione appaltante a seguito di inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte della ditta appaltatrice potrà risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del Codice Civile, fermo restando il risarcimento del danno, comunicando alla ditta stessa i motivi

mediante comunicazione inviata via posta elettronica certificata.

Art. 47 – Risoluzione anticipata del contratto

1. Il contratto potrà cessare i suoi effetti, e potrà essere risolto anticipatamente con il consenso di entrambe le parti e previa regolamentazione dei rapporti conseguenti. In ipotesi di eventuali contrasti insorti tra le parti tali da inficiare il rapporto di collaborazione reciproca e, in particolare, di inosservanze palesemente ingiustificate da parte della società affidataria delle specifiche direttive e/o richieste avanzate, nei limiti del presente accordo, dall'Amministrazione nonché dalla ditta appaltatrice, è fatta salva la possibilità, per ambo le parti, di richiedere, con preavviso di almeno 90 giorni, la risoluzione anticipata del presente accordo, rimanendo peraltro escluso il pagamento di penali di sorta.

Art. 48 - Recesso della Ditta appaltatrice dal contratto

1. Qualora la ditta appaltatrice intenda recedere dal contratto prima della sua scadenza naturale, la stazione appaltante tratterrà senz'altro a titolo di penale, il deposito cauzionale ed addebiterà le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta a titolo di risarcimento danni. È facoltà della ditta appaltatrice invocare cause di forza maggiore che potranno essere valutate dalla stazione appaltante, con esclusivo riferimento agli interessi pubblici da tutelare.
2. In ogni caso si conviene che nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

Art. 49 – Subappalto e cessione del contratto

1. Non è consentito il subappalto.
2. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 50 - Responsabilità del procedimento

1. La responsabilità del procedimento di gara viene affidata al Segretario Comunale del Comune di Frabosa Soprana, relativamente agli atti ed ai provvedimenti posti in essere dal citato Ente; per gli atti di gara espletati dalla CUC incaricata, l'incarico di R.U.P. è assolto da.....

Art. 51 – Richiamo alla Legge e altre norme

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 52 - Tutela della privacy

1. È fatto divieto alla ditta appaltatrice ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.
2. Ai fini dell'informativa ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento 679/2016/UE si precisa che i dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità indicate dall'Ente nel rispetto del Regolamento 679/2016/UE e del D.Lgs. 196/2003 come novellato dal D.lgs. 101/2018, come indicato nell'informativa privacy.
3. Si precisa altresì che nell'ambito del trattamento dei dati personali degli utenti forniti al Fornitore per l'espletamento del Servizio richiesto, quest'ultimo opererà in qualità di Responsabile del trattamento, nel pieno rispetto delle disposizioni dettate dall'art. 28 del Regolamento 2016/679/UE "Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali" e dalla vigente normativa in materia di protezione dei dati personali. In particolare il Comune, titolare dei dati personali, designa il fornitore per le finalità di competenza, Responsabile Esterno del trattamento dei dati personali in considerazione dei requisiti di esperienza ed affidabilità posseduti.

Art. 53 - Controversie

1. Per tutte le controversie derivanti dal presente contratto il Foro competente è quello di Cuneo.

Art. 54 – Modalità di gara e aggiudicazione.

1. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'Impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile sulla base dei seguenti criteri:

A) Offerta economica: massimo punti 30/100

L'offerta economica - comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto - è costituita dal prezzo unitario per singolo pasto (al netto dell'IVA) rispetto a quello posto a base di d'asta pari a Euro 7,00.

Prezzo base: ribasso migliore per pasto sul prezzo a base d'asta di € 7,00

punti 30/100

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$X = \text{PixC} / \text{Po}$

Dove X= punteggio da attribuire all'offerta

Pi= prezzo più basso (al netto del ribasso)

C= punteggio massimo attribuibile (30)

Po= prezzo offerto (al netto del ribasso)

L'appalto sarà aggiudicato in favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica).

B) Offerta tecnica-gestionale: punteggio massimo - punti 70/100

La valutazione delle offerte presentate dai concorrenti è effettuata dalla commissione giudicatrice tenendo conto dei seguenti criteri e sub-criteri, nonché dei relativi punteggi massimi attribuibili:

1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO max 40 Punti

- Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione3 punti
- Tempistica Trasporto (tempi di consegna)18 punti

Di cui:

- consegna pasti oltre 30 minuti dalla preparazione.....non ammesso
- consegna pasti da 26 a 30 minuti dalla preparazione.....punti 6
- consegna pasti da 16 a 25 minuti dalla preparazione.....punti 10
- consegna pasti entro 15 minuti dalla preparazionepunti 18

La tempistica sarà calcolata con *Google Maps*, indicando il tragitto dal punto di cottura della Ditta alla sede dei centri di distribuzione dei pasti (nel caso in cui il sistema preveda più percorsi alternativi sarà preso in considerazione quello più favorevole alla Ditta, ovvero quello più breve)

- Descrizione del centro di cottura e ubicazione.....5 punti
- Descrizione della gestione di eventuali imprevisti 7 punti
Di cui:
 - modalità di risoluzione di imprevisti riconducibili ad agenti atmosferici o calamità naturali.....max 3 punti
 - modalità di risoluzione di imprevisti riconducibili alla Ditta.....max 3 punti
 - altri imprevisti.....max 1 punto
- partecipazione del personale a corsi di formazione.....1 punto

- Esperienza del personale maturata nell'espletamento del servizio di refezione scolastica.....max. 5 punti
Di cui:
 - n. 1 anno scolastico:.....1 punto
 - da 2 a 3 anni scolastici.....2 punti
 - da 4 a 5 anni scolastici.....4 punti
 - oltre 5 anni scolastici.....5 punti
- Consulenza di un dietista.....1 punto

2. ALIMENTI E MENÙ

max 5 punti

- Impegno all'approvvigionamento di prodotti certificati.....1 punto
- Impegno all'approvvigionamento di prodotti locali certificati (De.Co.)1 punto
- Impegno all'approvvigionamento presso fornitori e produttori locali. (Km 0).....3 punti

3. CURRICULUM AZIENDALE

max 10 punti

- Per ogni anno di servizio espletato nel settore di refezione scolastica
.....5 punti (sino ad un max di 10 punti)

4. INIZIATIVE A FAVORE DEGLI UTENTI

max. 15 Punti

Ai fini della valutazione del presente elemento, il concorrente dovrà presentare una relazione in cui dovranno essere sinteticamente e distintamente indicate le iniziative che la ditta intende assumere ai fini del miglioramento del servizio e a favore dell'utenza.

Di cui:

- menù per utenze e ricorrenze particolari.....1 punto
- gestione delle diete speciali.....1 punto
- gestione diete derivanti da convinzioni religiose.....1 punto
- questionario soddisfazione utenza.....1 punto
- ulteriori iniziative.....11 punti

Nella redazione dell'offerta tecnico-gestionale, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato in ordine alle modalità di erogazione del servizio.

Le offerte presentate saranno valutate da apposita Commissione.

Saranno escluse dalla gara le offerte che ad insindacabile giudizio della Commissione, avranno ottenuto, nell'attribuzione dei 70 punti relativi al punto B) dell'offerta, un punteggio uguale o inferiore a 35 punti per cui non si procederà all'apertura delle offerte economiche.

Saranno escluse le offerte economiche in aumento rispetto al prezzo posto a base d'asta.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione, secondo la vigente normativa.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

L'offerta ha una validità di 180 giorni. Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

A parità di punteggio, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio sull'offerta tecnica.

Riguardo alle offerte economiche sarà valutata la congruità delle stesse e l'eventuale soglia di anomalia.

Qualora al termine del procedimento l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di assegnarlo ai sensi dell'art.76 del D.Lgs. n.36/2023, anche nel caso in cui non pervenga alcuna offerta.

Ai soli fini fiscali il prezzo per ciascun pasto è quello rinveniente dalla applicazione del ribasso percentuale proposto sull'importo a base d'asta di €. 7,00+ IVA e l'importo complessivo presuntivo dell'appalto viene stimato in €. 16.500,00 oltre IVA nella misura dovuta; la ditta aggiudicataria sin d'ora rinunzia ad ogni e qualsiasi pretesa di ordine economico-giuridico nel caso che nella esecuzione del contratto tale somma non venga raggiunta per cause non determinate dall'Amministrazione appaltante.

ART.55 – Presentazione offerta

Per l'affidamento del servizio questo Ente si deve fare ricorso ai servizi della Centrale di Committenza CUC unimontceva, avvalendosi della sezione "Albo Fornitori" gestita dalla stessa sulla piattaforma;

Sistema/Piattaforma: sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto di cui all'art. 25 del D.Lgs. 36/2023.

Le imprese dovranno accedere al Portale mediante l'inserimento delle proprie credenziali (e-mail e password) associate all'impresa abilitata. I concorrenti dovranno firmare digitalmente tutta la documentazione richiesta, inserirla in un archivio informatico firmato digitalmente e procedere all'upload dello stesso sul sistema entro il termine previsto dalle indicazioni trasmesse dalla stazione appaltante.

Termini e modalità presentazione plichi telematici

La Ditta interessata alla procedura di gara in oggetto e alla stipula del relativo contratto, dovrà inserire l'offerta nella piattaforma "Traspare" della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana delle Valli Mongia Cevetta –Langa Cebana Alta Valle Bormida, <https://cucunimontceva.traspare.com.>, entro il termine perentorio delle ore **08:00 del giorno 24/10/2025 pena l'esclusione.**

Scaduto il suddetto termine non sarà ricevibile alcun plico, anche se sostitutivo o aggiuntivo rispetto a quello precedente.

Il corretto recapito delle offerte rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, lo stesso non arrivasse entro i termini di gara stabiliti.

Le offerte in modalità telematica dovranno essere trasmesse in formato .pdf (oppure) in un unico file formato .zip ovvero equivalenti software di compressione dati con i documenti debitamente compilati e firmati digitalmente.

La presentazione delle offerte consistente nel caricamento di documenti informatici deve avvenire mediante la presentazione delle seguenti buste:

- Busta amministrativa (BUSTA A):

DGUE

Domanda di partecipazione

Copia del capitolato d'appalto debitamente datato e sottoscritto da parte del soggetto concorrente. Nel caso di consorzio o di raggruppamento temporaneo, il Capitolato deve essere sottoscritto rispettivamente dal legale rappresentante del consorzio o dal legale rappresentante del soggetto mandatario.

- Busta tecnica (BUSTA B)

Offerta tecnica contenente dettagliata relazione tecnico-organizzativa che descriva l'offerta tecnica articolata come precisato all'art. 54 lettera b) e suddivisa nei 4 punti di seguito evidenziati:

1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO
2. ALIMENTI E MENU'
3. CURRICULUM AZIENDALE
4. INIZIATIVE A FAVORE DEGLI UTENTI

- Busta economica (BUSTA C)

Offerta economica, redatta in carta legale e con l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo unitario del pasto, offerto in ribasso sul prezzo a base d'asta di Euro 7,00, oltre IVA. Essa dovrà riportare il numero del codice fiscale e il numero di partita I.V.A. dell'impresa ed essere sottoscritta dal titolare o rappresentante legale della ditta con firma leggibile e per esteso; in caso di RTI da ciascun rappresentante legale delle ditte associate, ai sensi dell'art.68 del D.Lgs. 36/2023.

L'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dalla specifica indicazione dei costi relativi alla sicurezza (per la quota parte la cui quantificazione è di competenza della Ditta) ai sensi dell'articolo 110, del D.Lgs. 36/2023.

I documenti da allegare dovranno essere rinominati in base al proprio contenuto, utilizzando esclusivamente le diciture sopra riportate.

Si raccomanda la massima attenzione in fase di caricamento dei documenti informatici all'interno delle pertinenti buste: l'inserimento dell'offerta economica nell'ambito della "Busta amministrativa" comporterà l'esclusione per violazione del principio di segretezza delle offerte economiche. Analogamente, la mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica ovvero l'inserimento nella "Busta tecnica" di elementi, dati o informazioni dai quali possano evincersi, in via diretta o indiretta, elementi propri dell'offerta economica costituirà altresì causa di esclusione. Pertanto, la mancata separazione della documentazione necessaria per valutare l'ammissione alla gara del concorrente dall'offerta economica ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo offerto o specifiche tecniche relative all'esecuzione dei lavori in documenti differenti dalle pertinenti Busta economica ovvero Busta tecnica, costituirà causa di esclusione dalla gara.

Il corretto recapito delle offerte rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, lo stesso non arrivasse entro i termini di gara stabiliti.

Apertura della documentazione e delle offerte economiche e tecniche

L'apertura della Documentazione amministrativa si svolgerà alle **ore 15:00 del giorno 27/10/2025**, presso la sede dell'Unione Montana delle Valli Mongia Cevetta –Langa Cebana Alta Valle Bormida all'interno del portale telematico "Traspare", **in seduta pubblica** ove verranno rese note le informazioni relative alle imprese partecipanti. La correttezza formale e la regolarità dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa saranno accertate dalla stazione appaltante nella persona del Rup/Seggio di gara, che procederà alle relative ammissioni/esclusioni dei soggetti partecipanti dalla gara.

Il Rup/Seggio di gara, in seduta pubblica, procederà quindi all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica (busta B) ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente Disciplinare.

La valutazione tecnica di tali offerte sarà svolta dalla Commissione di gara, costituita successivamente alla scadenza del termine per la presentazione del plico e composta da *tre* esperti nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 36/2023, al fine di determinare i soggetti ammessi e quelli eventualmente esclusi dalla gara in oggetto.

La valutazione delle offerte tecniche **avverrà in una o più sedute riservate** e l'assegnazione dei relativi punteggi avverrà secondo le modalità fissate nel presente disciplinare.

Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso la medesima sede, alle ore e nel giorno che sarà comunicato ai concorrenti almeno un giorno prima della data fissata a mezzo PEC e/o Avviso che sarà pubblicato sul sito dell'Unione Montana delle Valli Mongia Cevetta –Langa Cebana Alta Valle Bormida nella sezione "*Amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti*".

Completata la valutazione delle offerte tecniche, la Commissione procederà, **in seduta pubblica**, alla lettura dei punteggi tecnici conseguiti, all'apertura delle Offerte economiche, alla lettura dei ribassi offerti nelle offerte economiche e calcolerà la somma dei punteggi di ciascun concorrente ai fini della predisposizione della proposta di aggiudicazione tramite il portale telematico Traspare.

Qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre, la Commissione procederà all'individuazione delle offerte che superano la soglia di anomalia ovvero indica al RUP le offerte

che, appaiono, sulla base di elementi specifici, potenzialmente anomale, ferma restando la facoltà del RUP di decidere al riguardo.

<u>ALLEGATO B</u> <u>SOTTOSCRIZIONE DEL CAPITOLATO DI APPALTO PER ACCETTAZIONE DI TUTTE LE CLAUSOLE E CONDIZIONI IN ESSO CONTENUTE.</u> Il sottoscritto..... nella sua qualità di (specificare: titolare, legale rappresentante, amministratore, procuratore, mandatario ecc...) della..... Luogo e data Timbro e Firma
--