



Comune di Saurze d'Oula
UNIONE MONTANA COMUNI OLIMPICI VIA LATTEA
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO



CAPITOLATO DI APPALTO
PER IL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA

PERIODO SETTEMBRE 2025–30.06.2028
(tre anni scolastici)

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

E' oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia e primaria di Sauze d'Oulx;

Il servizio si dovrà svolgere prevedendo l'acquisto delle derrate, la preparazione, il confezionamento, la cottura e l'approntamento dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria presso il centro di produzione annesso alla struttura scolastica sita nei locali dell'edificio scolastico di Cesana Torinese – Viale IV Novembre n. 11, per poi essere trasportato in appositi contenitori, nel rispetto delle norme igieniche in vigore, presso la locale mensa scolastica di Sauze d'Oulx – Via della Torre n. 11, che viene messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Considerato che la nuova cucina del plesso di Sauze d'Oulx – Via della Torre n. 11 è in fase di approntamento, in avvio di appalto si dovrà prevedere il personale per il riscaldamento e scodellamento dei pasti preparati presso il centro di produzione di Cesana Torinese e, in un momento successivo, il personale per la preparazione pasti presso la nuova cucina del plesso di Sauze d'Oulx – Via della Torre n. 11.

In particolare le prestazioni relative al servizio di mensa sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- preparazione pasti presso il centro di produzione annesso alla struttura scolastica sita nei locali dell'edificio scolastico di Cesana Torinese – Viale IV Novembre n. 11;
- trasporto pasti presso la locale mensa scolastica di Sauze d'Oulx – Via della Torre n. 11;
- allestimento tavoli del refettorio, attiguo alla Scuola Infanzia e Primaria di Sauze d'Oulx – Via della Torre n. 11;
- riscaldamento pasti presso i locali della mensa scolastica;
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- sparecchiatura e pulizia dei tavoli del refettorio;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- pulizia del centro di cottura, del refettorio e smaltimento dei rifiuti.
- l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione.
- il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio.

Dal momento che sarà attivata la nuova cucina del plesso scolastico di Sauze d'Oulx i pasti dovranno essere predisposti, cotti, distribuiti freschi con esclusione assoluta di cibi precotti e dovranno essere somministrati ai consumatori entro 15 minuti dalla preparazione.

E' prevista la somministrazione di acqua potabile della rete comunale. È pertanto richiesto all'aggiudicatario a ridosso del servizio di refezione scolastica di riempire con acqua fredda le brocche e di riempirle durante il servizio all'occorrenza.

In caso di indisponibilità nell'erogazione dell'acqua o di altre specifiche necessità è richiesta la distribuzione di acqua minerale in bottiglia.

Restano ad esclusivo carico del Comune, le spese per le utenze di luce, acqua, gas e gli interventi di manutenzione.

ART. 2 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO E BASE D'ASTA

La procedura negoziata si svolge attraverso l'utilizzo di piattaforma telematica di e-procurement gestita dalla Centrale di Committenza dell'Unione Montana dei Comuni Olimpici Via Lattea, Piazza Vittorio Amedeo n. 1, 10054 Cesana Torinese, mediante la quale sono gestite le fasi di pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, con le modalità tecniche di seguito indicate, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato di appalto. La piattaforma telematica ed il sistema utilizzati sono nella disponibilità della Stazione Appaltante e sono denominati di seguito, per brevità, solo "Sistema", il cui accesso è consentito dall'indirizzo internet <https://piattaforma.asmecomm.it/gare> - dettagli menù "Accedi". L'operatore economico deve accreditarsi sul Sistema ed accertarsi dell'avvenuto invio utile degli atti al Sistema stesso, in esecuzione delle istruzioni fornite dal medesimo Sistema, non essendo sufficiente il semplice caricamento (upload) degli stessi sulla piattaforma telematica.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2 del Codice Appalti. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

	punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella, secondo quanto stabilito dall'art. 130 c. 1, 2, e 3 del D.Lgs. 36/2023:

QUALITA'		p.ti 70
A.1	Utilizzo Olio extravergine di oliva biologico nazionale 100% del volume.	10
A.2	Utilizzo pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali biologici 100% del volume.	10
A.3	Inserimento di prodotti locali e tipici Km 0: Formaggio locale	20
A.4	Inserimento di prodotti locali e tipici Km 0: Patata locale	20
A.5	Possesso della certificazione ISO 9000	10

La relazione tecnica dovrà presentare nel maggior dettaglio possibile le caratteristiche che ne permettono la valutazione sulla base della sopracitata tabella.

Tutte le condizioni del presente capitolato d'oneri sono vincolanti per la ditta aggiudicataria, essendosi la stessa impegnata, in sede di gara, ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara.

Ai fini dell'individuazione della soglia ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023, il valore stimato globale dell'appalto tiene conto del servizio di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia e primaria di Sauze d'Oulx;

Il periodo interessato dall'appalto è pari a tre anni scolastici, 2025/2026 2026/2027 2027/2028, con decorrenza dal mese di settembre 2025 al 30 giugno 2028, secondo il calendario scolastico comunicato dall'Amministrazione Comunale.

L'importo unitario a valere a base d'asta per l'intero periodo suindicato è stabilito in complessivi **Euro 7,61 onnicomprensivo** oltre IVA a pasto, tenendo presente l'eventuale necessità di fornitura di contenitori monouso per alimenti per il trasporto dei pasti da Cesana Torinese a Sauze d'Oulx, per il periodo antecedente l'allestimento dell'area di riscaldamento pasti presso i locali mensa del plesso scolastico di Sauze d'Oulx.

Gli oneri per la sicurezza sono stimati in € **0,095** per ciascun pasto per cui il prezzo unitario sul quale si applicherà il ribasso di gara è di € **7,515**;

Numero pasti presunti per il **servizio**:

- Scuola infanzia: n. 4.446 pasti presunti ad anno scolastico, calcolati sulla base delle iscrizioni dell'anno scolastico 2024/2025 (n. 26 alunni x 5 giorni di servizio a settimana x 171 giorni da calendario scolastico).

Totale presunto per il triennio: n. 13.338 pasti presunti da erogare.

- Scuola primaria: n. 1.892 pasti presunti ad anno scolastico, calcolati sulla base delle iscrizioni dell'anno scolastico 2024/2025 (n. 22 alunni x 2 giorni di servizio a settimana più eventuale terzo giorno di rientro pomeridiano sulla base di 86 giorni da calendario scolastico).

Totale pasti presunti per il triennio: n. 5.676 pasti da erogare.

Totale dei pasti presunti per il servizio nel triennio: n. 19.014 pasti.

Resta inteso che saranno contabilizzati i pasti realmente resi.

Resta inteso che la ditta dovrà svolgere il servizio indipendentemente dal numero di alunni presenti.

Il servizio pasti da offrire è riferito sulla base del menù (allegato 1), da diversificare a livello di grammature, per le scuole dell'infanzia e primaria, come da "Guida alla formulazione dei menù scolastici" dell'ASL TO 3 derivanti da linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica (allegato 2);

ART. 3 - GESTIONE REFEZIONE

Il numero dei pasti indicati all'art. 2 è da intendersi meramente indicativo in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'appaltatore non potrà richiedere aumenti od indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria dovrà, ogni mattina, mettersi in contatto con le relative scuole per sapere il numero di pasti da fornire. Il pagamento sarà corrisposto in base al numero di pasti giornalieri effettivamente forniti.

Il servizio dovrà essere reso indipendentemente dal numero di alunni giornalieri presenti.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca. E' interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi e alimenti precotti. I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati nel rigoroso rispetto del tipo, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù fornito dalla stazione appaltante, distintamente per tipologia di

utenza. In modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto (Allegati n. 1 e n. 2).

Durante il corso dell'appalto il menù potrà subire variazioni sulla base delle disposizioni dell'ASL locale.

Il menù è diversificato a seconda della diversa tipologia di utenza e non potrà essere modificato da parte della ditta se non previa intesa ed autorizzazione e disposizioni dell'A.S.L. TO 3.

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con proprio personale, e si dovrà svolgere nel centro di cottura sito in Viale IV Novembre 11, Cesana Torinese con trasporto, riscaldamento e scodellamento pasti presso la sala refezione di Via della Torre n. 11, Sauze d'Oulx.

In un secondo momento, con l'attivazione della nuova cucina del plesso scolastico di Sauze d'Oulx, il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore prevedendo il personale addetto alla cottura e scodellamento, e si dovrà svolgere nel centro di cottura sito in Via della Torre n. 11, Sauze d'Oulx, con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Per l'espletamento del servizio l'appaltatore utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti presso il refettorio, nello stato di fatto in cui si troveranno al momento dell'assunzione in carico. L'appaltatore sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna inoltre all'uso corretto e diligente di quanto reso disponibile dalla stazione appaltante per l'effettuazione del servizio, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

È facoltà dell'Appaltatore utilizzare attrezzature e macchine integrative di proprietà dell'Appaltatore stesso, nel rispetto delle normative di legge.

L'appaltatore si impegna a segnalare tempestivamente al Comune qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento degli impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati.

L'appaltatore non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, l'appaltatore si impegna a riconsegnare al Comune, al termine del contratto i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, saranno oggetto di stima per l'addebito all'appaltatore.

Lo stesso dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze, e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

In caso di interruzione temporanea del servizio, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A titolo esemplificativo e non esaustivo, si elencano le possibili cause che possono generare una difformità di servizio: sciopero, guasti presso il Centro cottura, guasto del mezzo di trasporto, guasti presso i refettori.

L'appaltatore dovrà mettere in campo tutte le misure di emergenza necessarie per garantire la continuità del servizio.

ART. 4 - MODALITA' DELLA FORNITURA

Il numero complessivo dei pasti previsti del servizio di refezione scolastica è stato stimato come segue:

Numero pasti presunti per il **servizio**:

- Scuola infanzia: n. 4.446 pasti presunti ad anno scolastico, calcolati sulla base delle iscrizioni dell'anno scolastico 2024/2025 (n. 26 alunni x 5 giorni di servizio a settimana x 171 giorni da calendario scolastico).

Totale presunto per il triennio: n. 13.338 pasti presunti da erogare.

- Scuola primaria: n. 1.892 pasti presunti ad anno scolastico, calcolati sulla base delle iscrizioni dell'anno scolastico 2024/2025 (n. 22 alunni x 2 giorni di servizio a settimana più eventuale terzo giorno di rientro pomeridiano sulla base di 86 giorni da calendario scolastico).

Totale pasti presunti per il triennio: n. 5.676 pasti da erogare.

Totale dei pasti presunti per il servizio nel triennio: n. 19.014 pasti.

Per il servizio di refezione scolastica dovrà essere comunque garantita la disponibilità di un congruo numero aggiuntivo di pasti, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni).

Il numero effettivo dei pasti della refezione scolastica, potrà variare in più o in meno, ai sensi dell'art. 120 c. 1 del D.Lgs. 36/2023, in funzione:

- delle iscrizioni effettive al servizio di refezione scolastica.
- dei giorni effettivi di esecuzione del servizio di refezione scolastica, che dipenderanno dal calendario scolastico regionale, così come adeguato dalle istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia loro conferita dall'ordinamento.
- dalla data di effettivo inizio del servizio, subordinata alla positiva conclusione delle procedure di espletamento della procedura di cui all'art. 50 c. 4 e dell'art. 108 c. 2 del D.Lgs. 36/2023, per l'affidamento dell'appalto.
- dal rispetto della normativa nazionale, regionale e locale, che possano comportare limitazioni, modifiche organizzative o sospensioni delle attività scolastiche e conseguentemente dei servizi di refezione scolastica.

Ai sensi dell'art. 120 c. 1 del D.Lgs. 36/2023, si prevede quindi la possibilità di incremento o riduzione del servizio di refezione scolastica, in funzione dell'effettivo numero di utenti che ne faranno richiesta e in relazione alle variabili sopraindicate, senza che nulla abbia a che pretendere l'appaltatore, fermo restando quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs 36/2023 per le clausole di revisione dei prezzi.

Pertanto le variazioni al numero complessivo dei pasti non danno luogo ad alcuna variazione del prezzo offerto e l'impresa aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, di cui il presente capitolato è parte integrante e sostanziale, assume l'impegno a non sollevare alcuna eccezione di sorta in ordine a variazioni del numero dei pasti giornalieri/annui rispetto al dato puramente indicativo stimato a base di gara e si impegna a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

La ditta dovrà distribuire i pasti agli alunni (ed agli insegnanti aventi diritto) rispettando 2 turni (fatte salve eventuali modifiche dell'orario scolastico che verranno tempestivamente comunicate all'appaltatore), in particolare:

- Servizio mensa:

SCUOLA DELL'INFANZIA

dal lunedì al venerdì per tutta la durata dell'anno scolastico.

SCUOLA PRIMARIA

nei giorni di lunedì e mercoledì, con eventuale terzo giorno integrativo.

I giorni indicati in precedenza potranno subire variazioni in relazione a disposizioni dell'Autorità Scolastica.

Gli orari e i turni indicati sono forniti a livello meramente indicativo, come risultanti nell'ultimo a.s. di servizio e potranno essere oggetto di variazione, in funzione delle esigenze scolastiche, senza che nulla abbia a pretendere l'appaltatore.

5 - DERRATE ALIMENTARI, MENÙ, DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'appaltatore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

Nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (DM 65/2020), la fornitura dei prodotti è soggetta alle seguenti specifiche di cui al D.M. 10 marzo 2020, ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", per la parte relativa all'oggetto del presente bando, che si intende richiamato.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di:

- Spuntino di metà mattina: frutta di stagione/yogurt/mousse di frutta (solo per la scuola dell'infanzia).
- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta di stagione o frutta cotta o yogurt o mousse di frutta o dolce/dessert
- pane
- Bottiglietta di acqua (solo in caso di impossibilità di utilizzare l'acqua di rete).

Per il servizio di refezione scolastica l'appaltatore dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi, appositamente calibrati, in occasione di uscite didattiche in sostituzione del pasto, anche per gli utenti che usufruiscono di diete speciali.

E' altresì a carico della ditta il servizio relativo all'approntamento dei locali di refezione, all'apparecchiatura dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, allo sparecchio dei tavoli, alla pulizia e lavaggio delle stoviglie ed al completo riassetto dei locali. Tutti i materiali di pulizia necessari ed i prodotti per il funzionamento della lavastoviglie e quelli di consumo quali il sapone liquido dovranno essere forniti in quantità necessaria da parte dell'Appaltatore, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale, nel rispetto del D.M. 65/2020.

L'appaltatore ha l'obbligo di erogare pasti riferiti a diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti/celiaci e per motivi etici e religiosi, sulle indicazioni fornite dal Comune.

L'Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in appositi contenitori che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

L'Impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal GDPR 679 del 2016 e s.m.i. A tal fine, gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica, secondo i modelli predisposti dall'Assessorato Regionale alla Sanità (reperibili su www.regione.piemonte.it oppure www.aslto3.piemonte.it).

I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Impresa. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti. Analogamente si dovrà provvedere per la riattivazione. Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata.

L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

Su richiesta dell'utenza, mediante presentazione di piano alimentare redatto da professionista specifico, che dovrà comunque allinearsi al menù in uso nel plesso scolastico, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze etiche, quali ad esempio diete vegetariane e vegane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO

Il periodo interessato dall'appalto è pari a tre anni scolastici, 2025/2026 2026/2027 2027/2028, con decorrenza dal mese di settembre 2025 al 30 giugno 2028, secondo il calendario scolastico con inizio e fine di ogni singolo anno scolastico, sulla base della comunicazione dell'autorità scolastica.

L'appaltatore si impegna a dare inizio al servizio anche in pendenza di stipulazione del contratto in caso di consegna anticipata ex art. 17 c. 8 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Il termine indicato di avvio del servizio al mese di settembre 2025 è subordinato al perfezionamento delle procedure di aggiudicazione, senza che nulla abbia a pretendere l'appaltatore in caso di avvio del servizio in data successiva.

Nel caso in cui la procedura di gara si protragga al punto da non permettere, avuto riguardo a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., di avviare il servizio alle date indicate sopra, si stabilisce unilateralmente che la scadenza del contratto non subisce modifiche e l'aggiudicatario non potrà accampare alcuna pretesa economica a titolo di lucro cessante imputabile alla riduzione della durata del servizio.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a seguire le istruzioni e le direttive fornite dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto; in caso di inadempienza, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

ART. 7 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali l'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare la cauzione definitiva che verrà calcolata sulla base dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

Al termine dell'appalto la cauzione sarà svincolata, salvo i casi di incameramento.

La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

ART. 8 - ASSICURAZIONE

La gestione si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati o comunque non preparati e serviti secondo i canoni che regolano e reggono i servizi di refezione descritti nel presente capitolato e con la cura ed attenzione del buon padre di famiglia.

L'appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche la stazione appaltante, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di **€ 6.000.000,00=** (sei milioni di euro).

b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.

c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di **€ 500.000,00=** (cinquecentomila euro). Beneficiario: il Comune.

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

Le polizze suddette, debitamente quietanzate e riferite all'intera durata dell'appalto, dovranno essere presentate dall'appaltatore alla stazione appaltante prima della stipulazione del contratto.

L'appaltatore è tenuto a prestare a favore della stazione appaltante, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio eventualmente disposto in via d'urgenza in pendenza del contratto, la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 9 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, ove fattibile e comunque nel minore tempo possibile.

In caso di scioperi da parte dei dipendenti della ditta appaltatrice o nei casi di interruzione del servizio causati o riconducibili alla responsabilità della ditta appaltante, la stessa si impegna ad assicurare comunque il servizio di refezione con la preparazione di un pasto caldo, di eguale valore commerciale in altro centro di cottura; pasto costituito da derrate di qualità da concordare con l'Amministrazione Comunale e ferma restando la possibilità e facoltà della stazione appaltante di rivalersi per eventuali danni subiti.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore — identificabili esclusivamente in eventi di estrema gravità e imprevedibilità — non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

ART. 10 – LOCALI E ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, nei locali dati in uso, l'attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti ed in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi ed attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'appaltatore, in modo da assicurare,

comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e le finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

La ditta appaltatrice dovrà fornire, oltre a quanto previsto dall'art. 1 del presente capitolato, tutto il materiale di consumo ordinario necessario per il funzionamento e l'approntamento dei pasti presso il centro di cottura.

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:

- ❑ fornire l'energia elettrica, il gas e l'acqua;
- ❑ provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina scolastica e delle attrezzature di sua proprietà;
- ❑ pagare il corrispettivo d'appalto.

ART. 11 - OBBLIGHI E ONERI DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto prescritto nei precedenti e successivi articoli del presente capitolato, sono a carico dell'appaltatore i seguenti obblighi e oneri:

- a) utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato il Centro Cottura indicato in sede di gara;
- b) eseguire le prestazioni a proprio carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- c) osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- d) garantire il rispetto delle disposizioni dei CCNL di settore di cui l'art. 51 del Dlgs n. 81/2015 e s.m.i., per quanto attiene il prioritario assorbimento del personale già impiegato dal precedente gestore, per il periodo della durata del servizio, ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali. L'eventuale assorbimento rimane comunque sottoposto alle condizioni che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria, e con le esigenze tecnico- organizzative previste per l'esecuzione del servizio (cfr Consiglio di Stato, sez. III, 9 dicembre 2015 n. 5598);
- e) fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.), nonché il vestiario monouso (es. camice e calzari) per i componenti della Commissione Mensa.
- f) sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- g) tenere i registri fiscali a norma di legge;
- h) approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla formulazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna.
- i) raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- j) organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- k) garantire la gestione delle diete speciali;

- l) preparare e confezionare giornalmente tutte le diete, avvalendosi di personale dedicato e appositamente formato;
- m) raccogliere presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (g 150); tale campione dovrà essere condizionato in sacchetti idonei sterili ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione;
- n) organizzare la formazione periodica di tutto il personale di servizio;
- o) provvedere alla fornitura, manutenzione ed eventuale sostituzione di stovigliato non monouso, salvo che in caso di guasto della lavastoviglie o per qualsiasi altra situazione di necessità, comprese disposizioni per emergenze sanitarie o per qualsiasi altra situazione di necessità: in tali casi dovrà essere fornito materiale monouso biodegradabile necessario allo svolgersi del servizio (piatti e bicchieri)
- p) provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere biodegradabile ad insindacabile richiesta del Comune in caso di straordinarie necessità, per il tempo necessario del ripristino della situazione ordinaria;
- q) provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione presso i refettori ed i locali, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico dal presente capitolato;
- r) provvedere alla consegna dei pasti presso il terminale di somministrazione indicato con mezzi di trasporto idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;
- s) provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali e le attrezzature utilizzati nella gestione del servizio;
- t) dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menù;
- u) fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore del Comune per tutto quanto concerne la gestione del servizio. L'appaltatore dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- v) sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Al termine del contratto qualsiasi miglioria realizzata dall'appaltatore al centro di cottura, ed eventuali forniture utilizzate dall'appaltatore e non ritirate dallo stesso, resteranno di proprietà dei Comuni di Cesana Torinese e Sauze d'Oulx, e per esse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

ART. 12 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Il coordinamento del servizio e la preparazione dei pasti dovrà essere affidato ad un responsabile dipendente dalla ditta appaltatrice, avente qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

La ditta appaltatrice dovrà garantire la reperibilità pronta e continua del responsabile interessato comunicando al Comune l'indirizzo ed il numero di telefono presso i quali tale reperibilità è garantita.

Il responsabile sarà diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale per tutto quanto concerne le questioni del servizio.

Tutto il personale necessario a garantire l'espletamento dei servizi previsti dal presente capitolato dovrà essere fornito direttamente dalla ditta vincitrice dell'appalto e risultare adeguatamente preparato, formato e istruito nel rispetto delle normative

vigenti nel settore della ristorazione scolastica, che si intendono qui richiamate, prima di prendere servizio.

Ove tale personale non risulti adeguatamente preparato, o comunque non risulti idoneo a svolgere i compiti e le mansioni di istituto, su semplice segnalazione dell'Amministrazione Comunale, dovrà trovare immediata sostituzione.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del personale.

La produzione e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di persone tali da garantire un servizio veloce ed in modi e tempi tali da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche del pasto.

ART. 13 - VESTIARIO

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale, a propria cura e spese, gli indumenti e accessori di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

La ditta appaltatrice vigilerà affinché il vestiario venga sempre indossato dal personale addetto al servizio e curerà, inoltre, il periodico e puntuale ricambio dello stesso.

ART. 14 - SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL D.LGS. 196/2003 e al GDPR 679/2016

L'appaltatore è responsabile esterno del trattamento dei dati personali forniti dalla stazione appaltante o dall'utenza per l'espletamento del servizio ed è tenuto pertanto a trattare le informazioni ricevute secondo quanto previsto dall'informativa sul trattamento dei dati personali, ai sensi degli artt. 12 e 13 del Regolamento UE 2016/679 – GDPR. In quanto responsabile esterno del trattamento dei dati personali sarà nominato tale in fase di stipula del contratto, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 – GDPR.

Ogni dipendente dell'appaltatore dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i., aggiornato con DECRETO LEGISLATIVO 10 agosto 2018, n. 101.

ART. 15 - RISPETTO DELLA NORMATIVA IN TEMA DI SICUREZZA E IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'appaltatore è tenuto all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e nel rispetto del DUVRI posto a base di gara, da aggiornare in corso di esecuzione.

ART. 16 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

L'appaltatore è tenuto all'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio presso l'appaltatore uscente del servizio di ristorazione scolastica, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. L'eventuale assorbimento rimane comunque sottoposto alle condizioni che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con

l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria, e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio (cfr Consiglio di Stato, sez. III, 9 dicembre 2015 n. 5598).

Con l'applicazione della clausola sociale il Comune di Sauze d'Oulx intende perseguire finalità di garanzia della stabilità e continuità occupazionale nel proprio territorio, con particolare riferimento ai dipendenti già in organico nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto.

L'appaltatore dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale.

ART. 17 - VARIAZIONI AL MENU'

E' consentita la variazione al menù nei seguenti casi:

1. guasti di uno o più impianti necessari alla preparazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

In ogni caso la gestione dovrà attenersi anche per gli altri piatti alle tabelle dietetiche in precedenza citate.

L'Amministrazione Comunale oltre ai casi previsti, si riserva di variare il menù per eventuali sopraggiunte motivazioni, dandone preventiva comunicazione all'impresa aggiudicataria.

ART. 18 - DIETE SPECIALI

L'appaltatore ha l'obbligo di erogare pasti riferiti a diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti/celiaci e per motivi etici e religiosi, sulle indicazioni fornite dal Comune, come dettagliato all'art. 5 del presente capitolato.

Tali diete o piatti alternativi verranno forniti e conteggiati allo stesso prezzo unitario previsto per gli altri pasti serviti. Ciò indipendentemente sia dal loro numero che dalla loro tipologia.

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco in casi di lieve indisposizione, ossia povere di grassi animali o, se del caso, di fibre, che non necessitano di certificato medico. Le diete in bianco devono essere attuate in ogni caso senza stravolgere il menù ma apportando opportune sostituzioni e devono avere una durata massima di 3 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

ART. 19 - PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà provvedere ad effettuare per ogni giorno di somministrazione una campionatura di ciascuna portata di 150g, ponendola in sacchetti sterili. I campioni del servizio di refezione dovranno essere conservati in frigorifero predisposto dalla ditta, a

temperatura non superiore a +4°C, presso i refettori per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ART. 20 - PULIZIA AMBIENTI/LOCALI COTTURA E REFETTORIO

Ai sensi del D.M. 65/2020, l'appaltatore deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Sono a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente della stessa.

ART. 21 – SMALTIMENTO RIFIUTI

La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere dell'impresa aggiudicataria e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

I rifiuti dovranno essere raccolti in modo differenziato per uno smaltimento secondo le tipologie dello stesso.

ART. 22 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare o far effettuare controlli sia direttamente, con l'intervento di propri funzionari addetti, che con l'ausilio e intervento di altri Servizi ed Enti pubblici, per verificare la rispondenza alle norme stabilite nel contratto.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì il diritto di procedere a controlli sulla igiene dei locali, attrezzi, utensili e macchine ed al controllo delle derrate, sia presso le cucine che nei luoghi di distribuzione, mediante prelevamenti delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia.

L'Amministrazione si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- personale del Servizio comunale competente;
- altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Amministrazione.

La Commissione Mensa, organo facoltativo dell'Amministrazione Comunale in materia di refezione scolastica, istituita congiuntamente dalle due Scuole con rappresentanti dell'amministrazione, dei dipendenti comunali, genitori e insegnanti, ha un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale e di consulenza sull'andamento del servizio.

ART. 23 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione, per iscritto e con raccomandata A.R. o via PEC, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Rilievi, manchevolezze, anomalie e disfunzioni registrate nell'erogazione del servizio verranno contestate alla ditta nelle modalità di cui al punto precedente.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricezione il gestore non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione comunale applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato.

ART. 24 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, o precotti, o non conformi al presente capitolato speciale, che tali risultino accertati dal Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, saranno respinti e dovranno essere sostituiti, senza diritto di alcun corrispettivo.

ART. 25 - PREZZO DEL PASTO - REVISIONE PREZZI

Durante il periodo dell'appalto, i prezzi s'intendono quelli offerti dall'appaltatore in sede di offerta e sono immutabili fatta salva, trattandosi di contratto ad esecuzione periodica e continuativa, la revisione dei prezzi. I corrispettivi saranno quindi soggetti a revisione periodica ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. mediante adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 1 settembre 2026, secondo la variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI). L'appaltatore, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere alla stazione appaltante 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. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'appaltatore.

ART. 26 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Il subappalto è consentito nei limiti di legge secondo quanto disposto dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico dell'Impresa.

ART. 27 - CONTROVERSIE

La definizione di qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra il Comune e l'appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati e di cui al presente capitolato sarà deferita alla competenza del Foro giudiziario di Torino.

ART. 28 - PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni di legge, regolamentari, dei criteri ambientali minimi e di quanto previsto del presente capitolato, del contratto e delle migliorie offerte in fase di gara, che divengono parte integrale e sostanziale del contratto.

La stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali diverse sulla base della gravità delle inadempienze rilevate.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento o comunque sul primo corrispettivo utile. In caso di incapienza, sarà incamerata per la quota non soddisfatta la cauzione definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata dalla ditta aggiudicataria. La stazione appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'appaltatore, con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza, da un minimo di Euro 51,65 (giornaliere) ad un massimo di Euro 1.000,00 (giornalieri).

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario.

Per casi specifici di seguito indicati valgono le norme riportate nei commi seguenti.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente Capitolato, oppure nel caso di cariche microbiche molto elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione, defalcherà il 20% (venti per cento) dal valore complessivo della fornitura contestata.

Nel caso che gli episodi si verifichino per più di tre volte nel corso dell'anno, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla rescissione del contratto, fatta salva la possibilità di rivalersi nei confronti dell'appaltatore inadempiente per eventuali danni subiti.

Nel caso di sospensione del servizio per un periodo massimo di giorni tre, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rifornirsi presso altri distributori, rivalendosi sull'appaltatore inadempiente per eventuali maggiori spese sostenute.

L'applicazione delle penali deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria: sono concessi 10 giorni di tempo per fornire le proprie osservazioni che saranno oggetto di valutazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 122 c. 2 del D.Lgs 36/2023, la stazione appaltante risolve ex lege il presente contratto durante il periodo di efficacia dello stesso qualora:

- a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui agli artt. 94 - 95.

Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4, dell'articolo 121 del Codice, la stazione

appaltante può risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

- a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 120 c. 6;
- b) con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 1, lettere b) e c) del Codice sono state superate le soglie di cui al comma 2 del predetto articolo; con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 2 del Codice, sono state superate le soglie di cui al medesimo comma 2;
- c) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 94 e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;
- d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE.

In caso di grave inadempienza si farà luogo alla risoluzione del contratto di appalto con il preavviso minimo di mesi uno da comunicarsi mediante lettera raccomandata.

Qualora la risoluzione del contratto si renda necessaria per gravi motivi di igiene o di tutela della salute degli utenti, il preavviso di cui al comma precedente viene ridotto a giorni tre.

In particolare l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di risoluzione immediata del contratto con l'accertamento delle seguenti infrazioni:

- inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie;
- utilizzo di derrate alimentari che differiscano da quelle previste nel presente capitolato o dal menù approvato;
- casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare, dovuti ad accertata imperizia;
- gravi e ripetute violazioni del contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- mancato avvio del servizio o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- utilizzo di cibi precotti;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

In caso di risoluzione anticipata del contratto di appalto determinata da gravi inadempienze, come previsto dal presente articolo, il Comune si riserva la facoltà di rivalersi sull'impresa inadempiente per gli eventuali danni subiti.

Ai sensi dell'art 124 del D.Lgs. 36/2023, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

ART. 30 - PAGAMENTI

La fatturazione dovrà avere cadenza mensile, essere emessa in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014), il pagamento della fattura avverrà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento al protocollo dell'Ente, previo esito positivo del controllo sul DURC e di quanto previsto da normativa nazionale. Un occasionale ritardo nel pagamento non potrà essere invocato come motivo valido per l'interruzione del servizio e/o per la risoluzione del contratto da parte dell'appaltatore.

Su eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti derivanti da un esito sfavorevole di controlli l'appaltatore non potrà rivendicare il risarcimento del danno o altra pretesa.

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero dei pasti forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali.

Viene espressamente convenuto che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice, o il rimborso di spese o pagamento di penalità.

Si raccomanda pertanto all'impresa la massima e assoluta serietà nell'adempiere tempestivamente ai propri obblighi contributivi, retributivi e fiscali, in quanto nessuna eccezione potrà essere sollevata in merito al pagamento diretto della stazione appaltante a Enti terzi, quali a titolo di esempio INPS, INAIL, Agenzia Entrate, a valere sulle somme dovute a saldo all'impresa.

ART. 31 - SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 32 – STIPULA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere l'esecuzione anticipata del servizio con avvio della prestazione contrattuale, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ex art. 17 c. 8 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

ART. 33- RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DATI

Ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023 i dati personali delle imprese partecipanti raccolti durante l'espletamento della gara d'appalto saranno trattati esclusivamente per i fini della procedura di gara medesima, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale.

Ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023 i dati personali dell'aggiudicatario raccolti per la gestione del contratto saranno trattati esclusivamente per i fini del contratto stesso, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale.

ART. 33- RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato d'oneri, si rinvia, in quanto applicabili, alle norme vigenti.