



**CITTÀ DI FENESTRELLE**  
PROVINCIA DI TORINO

**CAPITOLATO D'APPALTO**

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E DEL MICRONIDO PER L'ANNO SCOLASTICO 2023/2024 (A FAR DATA DAL 01.04.2024), PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025, E 2025/2026 (PERIODO 01.04.2024 – 31.08.2026), E PER IL SERVIZIO DI MENSA PER I DIPENDENTI DEL COMUNE DI FENESTRELLE PER IL MEDESIMO PERIODO**



## ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto:

- a) il servizio completo di refezione – comprendente, tra l'altro, acquisto, fornitura, deposito, immagazzinamento e conservazione di tutte le derrate alimentari necessarie, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, scodellamento pasti e servizio ai tavoli nei confronti degli utenti, apparecchiare e sparecchiare i tavoli, lavaggio stoviglie, pulizia e riassetto locali, (fornitura di un numero adeguato di caraffe per la distribuzione dell'acqua attinta dai dispenser), ed il servizio di assistenza ai pasti (taglio frutta e carne per gli alunni della scuola dell'infanzia e per la classi prime e seconde della primaria ) integrazione di un numero adeguato di piatti, bicchieri e posate in materiale adatto per lavastoviglie nel caso fossero quelle attualmente in dotazione non sufficienti o deteriorate a favore degli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e del micronido.
- b) il servizio completo di refezione – comprendente, tra l'altro, acquisto, fornitura, deposito, immagazzinamento e conservazione di tutte le derrate alimentari necessarie, preparazione, cottura, trasporto, consegna, in favore dei dipendenti del Comune di Fenestrelle;
- c) il servizio di controllo e analisi dei rischi dei punti critici (H.A.C.C.P.) ai sensi del D.Lgs. 155/97 presso i plessi scolastici.

## ART. 2 – DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata per l'annualità 2024 dell'anno scolastico 2023/2024 (a far data dal 1.04.2024), per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026 (periodo 01.03.2024 – 31.08.2026). L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso.

## ART. 3 – IMPORTI A BASE D'ASTA

**L'importo presunto dell'appalto per il periodo 01.04.2024/31.08.2026 ammonta ad € 87.615,00 (euro ottantasettemilaseicentoquindici/00), IVA ESCLUSA di cui € 0,00 (zero/00) per oneri per la sicurezza da interferenze.**

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

**Per l'effetto di quanto sopra, l'importo massimo del c.d. quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento, ammonta ad € 17.523,00 (diciassettemilacinquecentoventitre/00) IVA ESCLUSA.**

**Il valore globale stimato dell'appalto ammonta, pertanto, ad € 105.138,00 (centocinquemilacentotrentotto/00) IVA ESCLUSA.**

**Si dà atto che l'importo a base di gara sopra indicato è stato calcolato sulla base di un costo unitario per pasto avente importo di € 6,49 (euro sei/49) al netto di IVA, di cui € 0,00 (euro zero/00) per oneri per la sicurezza. Tale importo deve essere considerato la base d'asta del presente appalto.**

**Il Comune di Fenestrelle corrisponderà all'appaltatore unicamente il prezzo dei pasti ordinati ed effettivamente erogati.**

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

I prezzi da corrispondere alla ditta potranno essere annualmente aggiornati in base alla variazione

percentuale annua, verificata con riferimento al mese di luglio rispetto al luglio dell'anno precedente, dell'indice I.S.T.A.T. nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. 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.

Il numero stimato dei pasti per anno scolastico relativi alle scuole dell'infanzia, primaria e del micronido è pari a 4.958 pasti (per l'annualità 2024 dell'anno scolastico 2023/2024 i pasti stimati, a far data dal 01.04.2024, sono n. 1.750). Per il calcolo è stata utilizzata la media annuale calcolata sul biennio degli anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023. Per quanto riguarda la mensa dei dipendenti il numero totale dei pasti per la durata dell'affidamento è stimato in n. 1834.

L'Amministrazione Comunale, rispettando l'importo massimo stabilito dal c.d. quinto d'obbligo, si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendessero necessari nel corso dell'appalto, anche a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'articolo 1 e per ulteriori attività promosse dal Comune, anche in luoghi diversi da quelli di esecuzione dell'appalto, situati, comunque, nell'ambito territoriale del Comune di Fenestrelle.

#### **ART. 4 – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso.

Per i dipendenti del Comune, il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di presenza del personale dipendente.

Il numero dei pasti da consegnare verrà comunicato giornalmente all'impresa da parte dei singoli plessi scolastici e da parte degli uffici comunali sulla base delle presenze effettive.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo estraneo alla volontà del Comune (scioperi, cause di forza maggiore, emergenze sanitarie ecc.), la Ditta verrà avvisata prontamente e nessun indennizzo potrà essere richiesto a questo Ente.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca. È 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 nell'allegato A/1 Manuale in mensa con gusto – Scuole" dell'A.S.L. TO3 allegato al presente capitolato, distintamente per età e tipologia di utenza. In modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto.

La ditta appaltatrice è autorizzata a preparare e confezionare i pasti presso il proprio centro di cottura, avvalendosi del principio della linea calda, ed è tenuta a consegnarli entro 45 minuti dalla preparazione alle singole utenze.

I pasti verranno consegnati presso i plessi scolastici siti in Fenestrelle, Via Roma n. 10 (scuola dell'infanzia e micronido) e Via Roma 17 (scuola primaria) in orari fatti conoscere dall'Amministrazione Comunale, oltre che presso gli uffici Comunali siti in Via Roma n. 8.

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più senza alcun onere aggiuntivo.

Il centro di cottura dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell'impresa concorrente, alla data dell'inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, e in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (recepito con D.Lgs. 193/07). Tale centro di cottura inoltre, al fine di garantire la fornitura dei pasti nelle modalità richieste e rispettando i canoni dettati dal presente capitolato non dovrà essere distante più di 20 km dal Comune di Fenestrelle.

In ogni utenza scolastica, personale fornito dalla ditta appaltatrice, con oneri a carico della stessa, provvederà:

- all'approntamento dei locali refezione;
- all'apparecchiatura dei tavoli;
- allo scodellamento e porzionatura nel piatto dei pasti;
- a sbucciare e tagliare la frutta per la scuola dell'infanzia, del micronido e per le classi prime e seconde della primaria ove il tipo di frutto lo richieda;
- allo sparecchio dei tavoli, alla pulizia e lavaggio delle stoviglie ed alla quotidiana pulizia completa dei locali refezione e distribuzione pasti;
- nel caso l'organizzazione del servizio sia suddivisa in più turni, alla detersione e sanificazione dei tavoli e delle sedie prima di ogni turno nel rispetto della normativa sanitaria.

I tavoli presso le mense scolastiche dovranno essere apparecchiati ogni giorno in modo completo con: tovaglie di carta idonee all'uso che coprano interamente il tavolo o tovagliette singole, tovaglioli, piatto fondo, piano e per la frutta, cucchiaio, coltello, forchetta, cucchiaino, bicchiere per acqua, caraffe per somministrazione acqua. Le tovaglie di carta dovranno essere sostituite giornalmente. La fornitura delle medesime è a completo carico e onere della ditta appaltatrice.

È vietato apparecchiare i tavoli il giorno precedente il loro utilizzo.

In corso di appalto potranno essere individuati e aggiunti terminali di distribuzione anche relativi ad altra tipologia di utenza, senza che, a seguito di ciò, la ditta appaltatrice possa pretendere ulteriori compensi che non siano quelli derivanti dai maggiori pasti serviti, ferme le condizioni esposte all'articolo 3 del presente capitolato. Il servizio si intende completo ed effettuato a regola d'arte in modo particolare con fornitura, preparazione, distribuzione, ritiro, lavaggio, stoccaggio dei contenitori termici, carrelli termici e con lo smaltimento dei residui del pasto.

#### **ART. 5 – FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E ALTRI GENERI**

La fornitura di generi alimentari dovrà essere effettuata, franco di porto, obbligatoriamente presso il centro cottura / i centri cottura dell'appaltatore per la preparazione dei pasti secondo la grammatura e le modalità indicate nel menù predisposto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. TO3 e secondo la cadenza indicata dal calendario scolastico.

Durante l'anno scolastico, potranno esserci variazioni nei menù a seguito di nuove esigenze degli utenti e, inoltre, potrà essere richiesta la fornitura di alimenti per la preparazione di menù particolari per quei bambini che, come attestato da certificazione medica presentata dai genitori, dovranno seguire diete specifiche, oppure per motivi di religione non possono mangiare determinati cibi.

Tutte le spese relative al centro cottura / ai centri cottura, le attrezzature, il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore. I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e rispondenti alla normativa vigente. La Ditta dovrà garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto del D.Lgs. 155/97. In caso di contestazione in merito, la Ditta sarà tenuta a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti, le analisi richieste.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e di somministrazione sono a carico della Ditta Appaltatrice che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre del tutto pulite.

#### **ART. 6 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in

frigoriferi distinti.

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

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 e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

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. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

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. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. 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. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **ART. 7 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

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 D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004. 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;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; solo in caso di impossibilità, in alternativa, può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di affettati e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

#### **ART. 8 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE**

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65°C (legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/04);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli e orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire ordinatamente i tavoli secondo quanto indicato al precedente articolo 4 avendo cura di posizionare i bicchieri capovolti;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

## **ART. 9 - MENÙ**

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio dell'anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio in più punti una copia del menù.

I menù, estivo ed invernale, sono articolati su quattro settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli stabiliti dall'ASL TO3. Si precisa, infatti, che l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi al menù stabilito dall'ASL TO3. A tal fine si rimanda al documento "A/1 Manuale in mensa con gusto – Scuole" dell'A.S.L. TO3, allegato al presente capitolato

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) errata/mancata consegna delle derrate alimentari.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e inviata via mail.

## **ART. 10 – VARIAZIONI DEL MENÙ**

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.

L'Amministrazione, in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L..

In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

## **ART. 11 – DIETE SPECIALI E PER MOTIVI ETICO RELIGIOSI**

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie attestata da relativo certificato medico, nonché impossibilitati ad includere determinati alimenti nella propria dieta per origini etniche, culturali e religiose. La Ditta appaltatrice si impegna

a predisporre un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari con le modalità stabilite dalle A.S.L.. In particolare:

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno;
- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc... dovrà essere presentato un certificato medico;
- nel caso di bambini richiedenti diete per origini etniche, culturali e religiose dovrà essere presentata una dichiarazione dai genitori

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.

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 termosigillato.

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

#### **Art. 12 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"**

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta di diete leggere o "in bianco" deve essere effettuata dal genitore (sul diario scolastico e comunicata tempestivamente dalla scuola alla ditta appaltatrice) presso l'ufficio segreteria del Comune.

Tali diete sono costituite da:

primi piatti	- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
secondi piatti	- carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato - ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$ ), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
contorni	- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
frutta	-libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

#### **ART. 13 – MENÙ ALTERNATIVI**

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".

In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.

I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita

programmata.

Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto secondo quanto previsto dal manuale “in mensa con gusto” a pag. 29 oltre che da 1 bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri, bicchiere di carta a perdere e alcuni tovaglioli di carta.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

#### **ART. 14 – TRASPORTO DEI PASTI**

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

La consegna ai terminali di utilizzo deve avvenire secondo gli orari fatti conoscere dall'Amministrazione Comunale e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascun plesso scolastico.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovranno avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto dal personale della mensa che ne conserverà copia perché sia consultabile.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura / dai centri di cottura ai plessi scolastici deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali o di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta Appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multi porzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o



contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

## **ART. 15 – PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

La gara si svolgerà con procedura di cui all'art. 50, comma 1, lett e) del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii mediante RDO nell'ambito del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, con l'aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come previsto all'art. 108, comma 2 del D.Lgs. n.36/2023. La fornitura sarà affidata alla Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata dal massimo punteggio conseguibile (fino a punti 100). Il punteggio per l'aggiudicazione alla gara sarà attribuito dalla Commissione Tecnica in base ai seguenti elementi di valutazione:

OFFERTA TECNICA (qualità)	Max punti 70/100
OFFERTA ECONOMICA	Max punti 30/100
TOTALE PUNTI	Punti 100/100

### **A) Progetto tecnico di qualità del servizio (punteggio massimo 70 punti)**

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà valutata in base ai seguenti parametri:

A.1.) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	FINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 25
A.2) FORNITURA DEI PRODOTTI	FINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 20
A.3) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	FINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 10
A.4) GESTIONE DELLE EMERGENZE	FINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 10
A.5) PROPOSTE MIGLIORATIVE/INNOVATIVE	FINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 5

### **B) Offerta economica (punteggio massimo 30 punti)**

Il prezzo offerto per i servizi al netto dell'IVA deve essere inferiore al seguente importo indicato come base d'asta:

- € 6,49 IVA esclusa per la fornitura del pasto

## **ART. 16 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

La valutazione delle offerte verrà effettuata da una Commissione di aggiudicazione nominata ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., successivamente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

## **ART. 17 – MODALITÀ DI REDAZIONE DEL PROGETTO**

Le ditte partecipanti dovranno predisporre idoneo progetto destinato a conseguire i punti relativi alla voce "qualità".

La proposta progettuale dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante o da suo procuratore ed indicare le modalità di espletamento del servizio ed articolata nei seguenti fascicoli, per ciascun

elemento da valutare:

– **Elaborato 1 Organizzazione del servizio. MAX PUNTI 25:**

nell'elaborato 1 – da redigersi utilizzando un numero di cartelle non superiore a quattro, formato A4, ciascuna di una sola facciata, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati – il concorrente dovrà descrivere lo schema organizzativo complessivo che intende adottare, dovrà descrivere:

- l'organizzazione del servizio nel suo complesso;
- il n. e la tipologia di personale impiegato;
- il numero, le tipologie/caratteristiche di attrezzature e mezzi messi a disposizione per la cucina, il trasporto e la consegna dei pasti, nel rispetto dei tempi previsti e in funzione del mantenimento della temperatura e della qualità organolettica dei pasti;
- le modalità di predisposizione delle eventuali diete speciali, (es. per ospiti celiaci), su indicazioni mediche, a favore dei soggetti che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche, per motivazioni religiose o per scelte etiche, con la previsione di un livello di qualità pari a quello del menu normale.
- il monitoraggio della qualità del servizio erogato.

Nel computo delle cartelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non si considerano l'eventuale copertina e l'eventuale indice. Eventuali ulteriori cartelle oltre a quelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non saranno oggetto di esame né di valutazione da parte della Commissione.

– **Elaborato 2 Fornitura dei prodotti. MAX PUNTI 20:**

nell'elaborato 2 – da redigersi utilizzando un numero di cartelle non superiore a due, formato A4, ciascuna di una sola facciata, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati – il concorrente dovrà descrivere:

- la fornitura materie prime (come da Manuale in mensa con gusto – Scuole, dell'ASLTO3 allegato), compresi gli alimenti biologici;
- la fornitura delle derrate alimentari di stagione e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine al Comune di Fenestrelle (c.d. km zero);
- la fornitura prodotti biologici certificati;
- la fornitura di carni;

Nel computo delle cartelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non si considerano l'eventuale copertina e l'eventuale indice. Eventuali ulteriori cartelle oltre a quelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non saranno oggetto di esame né di valutazione da parte della Commissione.

– **Elaborato 3 Sostenibilità ambientale MAX PUNTI 10:**

nell'elaborato 3 – da redigersi utilizzando un numero di cartelle non superiore a due, formato A4, ciascuna di una sola facciata, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati – il concorrente dovrà illustrare le misure che l'impresa intende attuare (ulteriori rispetto a quelle già previste dalle vigenti disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata) ai fini della riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti prodotti e delle emissioni nocive.

Nel computo delle cartelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non si considerano l'eventuale copertina e l'eventuale indice. Eventuali ulteriori cartelle oltre a quelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non saranno oggetto di esame né di valutazione da parte della Commissione.

– **Elaborato 4 Gestione delle emergenze MAX PUNTI 10:**

Nell'elaborato 4 – da redigersi utilizzando un numero di cartelle non superiore a due, formato A4, ciascuna di una sola facciata, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati – il concorrente dovrà descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio medesimo.

Nel computo delle cartelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non si considerano l'eventuale copertina e l'eventuale indice. Eventuali ulteriori cartelle oltre a quelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non saranno oggetto di esame né di valutazione da parte della Commissione.

– **Elaborato 5 Proposte migliorative/innovative MAX PUNTI 5:**

nell'elaborato 5 – da redigersi utilizzando un numero di cartelle non superiore a due, formato A4, ciascuna di una sola facciata, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati – il concorrente dovrà indicare eventuali proposte migliorative e ulteriori interventi, anche sperimentali, che si ritengono di adottare in relazione alla specificità e particolarità del servizio (senza oneri ulteriori né per l'Ente né per gli utenti, né per gli operatori, ma solo come valore aggiunto). Inoltre, dovrà indicare con quali risorse (economiche, strumenti e attrezzature, di personale) verranno realizzate tali proposte migliorative e i tempi di attivazione e durata delle medesime.

Nel computo delle cartelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non si considerano l'eventuale copertina e l'eventuale indice. Eventuali ulteriori cartelle oltre alle cartelle complessivamente previste per la presentazione dell'elemento in questione non saranno oggetto di esame né di valutazione da parte della Commissione.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

## **ART. 18 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale dovrà:

- mettere a disposizione i locali refezione delle singole utenze da servire;
- fornire i tavoli e le sedie nei singoli locali refezione, quali essi risultano all'atto dell'assunzione del servizio da parte della ditta appaltatrice ed eventualmente implementati secondo necessità. Al termine dell'appalto tale materiale dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione in perfetto stato di conservazione e manutenzione. Ove si riscontrino ammanchi, rotture o deterioramento di questi o dei locali consegnati, si provvederà a quantificare la relativa spesa e ad addebitarla alla ditta vincitrice dell'appalto anche con rivalsa sulla cauzione;
- farsi carico delle utenze relative a acqua, luce e riscaldamento dei locali refezione interessati dal servizio.

## **ART. 19 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA**

L'appaltatore si impegna alla gestione complessiva, con oneri a proprio carico, dei servizi oggetto del presente appalto, garantendo tutti gli adempimenti necessari al buon funzionamento dei medesimi:

- 1) l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate, il rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, le spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa. La ditta appaltatrice si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai

commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità e conformi alle prescrizioni qualitative di cui alle linee guida per la Ristorazione collettiva scolastica (B.U.R. supplemento al n. 40 del 03/10/2002 approvate con determinazione della Direzione Generale della Sanità 20/08/2002, n. 120.

- 2) tutto il materiale di consumo ordinario necessario per il funzionamento e l'approntamento dei pasti presso il centro di cottura;
- 3) la fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei refettori scolastici; a tal proposito la ditta dovrà provvedere alla fornitura di:
  - piatti, bicchieri nonché altre attrezzature e posateria necessari per la distribuzione e consumazione dei pasti. Tali materiale ed attrezzature dovranno essere forniti ed assicurati o sostituiti per tutta la durata dell'appalto;
  - tovagliette e tovaglioli di carta (i tovaglioli dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzione);
  - tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali;
  - vestiario del personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
  - carrelli per la raccolta rifiuti;

La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

La ditta dovrà fornire prontamente eventuali ulteriori banconi scaldavivande ritenuti necessari al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;

- 4) la fornitura, la manutenzione e il lavaggio giornaliero dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole ed agli uffici comunali;
- 5) il trasporto e la consegna dei pasti preparati con propri automezzi, mediante propri contenitori termici e personale dal centro di cottura della ditta alle sedi dei refettori scolastici ed agli uffici comunali e il ritiro dei contenitori dai refettori ed uffici medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
- 6) la somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità del servizio);
- 7) il lavaggio giornaliero delle stoviglie sporche e l'accurata pulizia, compreso il lavaggio giornaliero dei locali mensa, dei tavoli e delle sedie al termine dei pasti;
- 8) la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o qualora il materiale risulti inutilizzabile, di tutto il materiale, attrezzature e utensileria già posti a carico della ditta dal presente capitolato;
- 9) l'integrazione e la fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o di obsolescenza, di tutto il materiale, attrezzature, utensileria, macchine e automezzi di trasporto o comunque di tutto il materiale e le attrezzature necessarie a garantire l'espletamento del servizio, di proprietà della ditta vincitrice dell'appalto, senza per questo aver titolo a pretendere integrazioni o incrementi al canone di appalto pattuito o alla liquidazione di somme aggiuntive. In modo particolare, dovranno essere sostituiti periodicamente o su segnalazione dell'Amministrazione comunale, piatti, bicchieri, posate particolarmente deteriorati, o comunque, non più adatti all'uso;
- 10) tutti gli interventi, sostenendone integralmente il relativo onere, che si rendano necessari ed utili per garantire, presso ogni utenza, il regolare svolgimento del servizio;

- 11) tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura della ditta aggiudicataria nel rispetto del D.Lgs. 03.04.2006, n. 152 e delle modalità organizzative del servizio stabilite per il Comune di Fenestrelle (gestione differenziata dei rifiuti e conferimento all'ecoisola);
- 12) l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà comunale avuto in uso;
- 13) l'osservare e il far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione pasti;
- 14) il prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
- 15) la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema H.A.C.C.P.;
- 16) prima dell'avvio del servizio, la ditta appaltatrice, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, ecc...;
- 17) la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002;
- 18) l'accensione di idonea polizza assicurativa a copertura dei danni o rischi che possano derivare ai locali, impianti e attrezzature di proprietà destinati a garantire il servizio appaltato.

## **Art. 20 - SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo, il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 10 marzo 2020, pubblicato sulla GURI n. 90 del 4/4/2020, con il quale sono stati aggiornati i CAM adottati con il decreto 25/07/2021, ed elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Si evidenzia che il nostro comune ha introdotto ormai da molti anni solo prodotti biologici. Pertanto la produzione dei pasti dovrà essere fatta solo con prodotti biologici. È consentito il ricorso alla tipologia di prodotti diversi dal biologico, per mancata reperibilità nel mercato, ma comunque nel rispetto dei quantitativi previsto dal decreto interministeriale Prot. n. 14771 del 18/12/2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministero dell'istruzione, dell'Università e della ricerca scientifica e il Ministero della salute. È consentito l'impiego di prodotti convenzionali tipici o prodotti DOP o IGP qualora non esistano nel mercato tipologie biologiche Il pesce deve provenire integralmente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia (certificazione MSC od equivalenti); se non reperibile il prodotto ittico deve 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>).

È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente (OMG Organismi Geneticamente Modificati) o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

L'aggiudicatario è comunque tenuto a rispettare la direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 giugno 2019, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente nei tempi di efficacia dalla stessa previsti, indipendentemente dai tempi di attuazione che saranno previsti dalla normativa nazionale di recepimento;

## **ART. 21 – CONTROLLO DELL'USO DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE**

Sono a totale carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o qualora il materiale risulti inutilizzabile, di tutto il materiale, attrezzature e utensileria già presente nelle singole utenze messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale. Qualora il gestore non provvedesse puntualmente all'effettuazione degli interventi di cui al presente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore medesimo.

Restano ad esclusivo carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e delle reti di adduzione agli impianti

## **ART. 22 - PERSONALE**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo quantitativamente e qualitativamente alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.). L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato nell'offerta dall'impresa come numero, mansioni, livello, monte ore, addestramento, curricula, formazione e aggiornamento del personale, che risulterà esplicitato in tabelle allegate all'offerta tecnica.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla L.R. 41/2003 (ex-libretto sanitario) ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti dovrà:
  - togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
  - lavarsi le mani;
  - indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso e idonei calzari;

Il personale della ditta che provvederà alla pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto

secco ed umido). Il personale dovrà essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente in materia, su quanto segue:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, prioritariamente nell'ambito locale.

La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 33 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

**Prima dell'inizio del servizio la Ditta Appaltatrice dovrà fornire al Comune l'elenco nominativo del personale adibito allo svolgimento delle attività previste nel contratto presso le singole utenze con indicazione delle qualifiche e delle mansioni.**

Ne caso di variazione del personale i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche e mansioni, dovranno essere preventivamente comunicati al Comune.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere alla Ditta Appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la Ditta Appaltatrice provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

L'aggiudicatario sarà tenuto, altresì, alla redazione del Documento di Valutazione Rischi che dovrà essere aggiornato a cadenza annuale.

L'impresa garantisce l'osservanza delle misure di prevenzione e protezione dei rischi indicate nel Documento di Valutazione dei Rischi e fornisce la documentazione relativa all'analisi dei rischi specifici connessi all'attività svolta dai propri dipendenti, nonché alle misure di prevenzione e protezione adottate al fine di dare attuazione a quanto previsto dal decreto legislativo 81/2008.

Organizzazione del Personale: Organigramma e funzionigramma del servizio di cui al presente appalto dovranno essere forniti puntualmente. Si dovrà indicare l'organico dedicato e il livello di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, delle mansioni e del monte ore lavoro giornaliero; (annualmente bisognerà fornire gli orari precisi di ogni operatore e bisognerà dare avviso in caso di variazione di orari).

L'aggiudicatario si impegna, entro il termine di attivazione del servizio, a trasmettere al Comune di Fenestrelle, i nominativi del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e del Medico Competente nominati ai sensi del D. Lgs. 81/2008.

## **ART. 23 - REFERENTE**

La ditta dovrà garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato e in possesso di esperienza almeno triennale in posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del contratto, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto, comunicando al Comune l'indirizzo ed il numero di telefono presso i quali tale reperibilità è garantita.

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

In caso di assenza o impedimento del referente, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere alla sua sostituzione. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo alla constatazione dell'assenza.

In caso di inadempienza sarà applicata una penale prevista dal presente capitolato d'appalto.

## **ART. 24 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale impiegato per l'esecuzione dell'appalto di cui trattasi deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva.

## **ART. 25 – CLAUSOLA SOCIALE**

Come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, essendo il presente appalto ad alta intensità di manodopera, la ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio dovrà utilizzare prioritariamente il personale dipendente della precedente impresa affidataria dedito ai servizi di cui trattasi, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e della promozione della stabilità occupazionale applicando i contratti collettivi di settore per tutto il periodo di durata dell'appalto.

## **ART. 26 – GARANZIE DI IGIENE E SMALTIMENTO RIFIUTI**

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune o i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche e nel rispetto delle



disposizioni comunali sul servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti. È obbligatoria la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine, della plastica e della frazione organica.

#### **ART. 27 – AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ**

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo il principio del sistema H.A.C.C.P.

Prima dell'avvio del servizio, la ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti. In mancanza, il Comune provvederà alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 33 del presente Capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

#### **ART. 28 – OBBLIGHI – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio. La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

#### **ART. 29– CAUZIONE**

La ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art. 107 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

La cauzione definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del servizio al saldo dell'ultima fattura, in assenza di controversia.

La garanzia fidejussoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

#### **ART. 30– ASSICURAZIONI**

L'impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo la Ditta aggiudicataria deve stipulare prima della sottoscrizione del contratto e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura del rischio responsabilità civile verso terzi.

Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali, pro evento:

- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose;
- € 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento, per ogni anno assicurativo.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale adeguato.

La ditta aggiudicatrice è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale ed è responsabile dei danni a chiunque causati in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, anche con riferimento all'uso di automezzi propri. Sono da ritenersi a carico della ditta appaltatrice gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, di materiali e di quanto necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'affidamento.

#### **ART. 31 – ESONERO DA RESPONSABILITÀ PER IL COMUNE**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'impresa appaltatrice risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

#### **ART. 32 – CORRISPETTIVO**

Il Comune di Fenestrelle corrisponderà alla Ditta appaltatrice per ciascun pasto il prezzo unitario determinato in sede di gara oltre I.V.A. **Le fatture saranno emesse mensilmente dalla Ditta appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle relative utenze, coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture.** Le fatture dovranno essere compilate indicando il numero di pasti consegnati nel corso del mese distinti per tipologia di scuola e suddivisi per tipo di fornitura (bambini, ragazzi, insegnanti).

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, di rimborso di spese e di pagamento di penali, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi tramite detrazione dal pagamento di una o più fatture.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune, che fornirà alla Ditta appaltatrice i necessari elementi.

### **ART. 33 – PAGAMENTO, FATTURAZIONE E TRACCIABILITÀ FINANZIARIA**

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta entro 30 giorni fine mese data di loro presentazione, quale risulta dalla data apposta dal servizio di protocollo generale del Comune, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC e della regolarità fiscale prevista dall'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 e dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/73 gestito dall'Agenzia delle Entrate – Riscossione, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Le fatture intestate all'Amministrazione Comunale di Fenestrelle dovranno essere emesse e trasmesse in formato elettronico attraverso il sistema di interscambio (SDI) secondo quanto previsto dal D.M. 3 aprile 2013, n.55, riportando le informazioni indicate in quest'ultimo con tutti i dati obbligatori previsti dalla vigente disciplina.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

### **ART. 34 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO**

In considerazione delle caratteristiche dell'oggetto di appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente ed il conseguente introito della cauzione.

### **ART. 35 – PENALITÀ**

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, il Comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

#### **A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI E OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE**

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di €5.000,00;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di € 3.000,00;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione = sanzione di € 3.000,00 per ogni tipologia;
- 4) per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per le singole sedi di ristorazione = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 5) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto e allo scodellamento dei pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 6) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nella fase di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 7) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto

- dei pasti veicolati = sanzione di € 1.000,00;
- 8) violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale = sanzione di € 5.000,00.

#### **B) MENÙ BASE E DIETETICI**

- 1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di € 750,00;
- 2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menù = sanzione di € 500,00 per ogni tipologia di prodotto;
- 3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di € 500,00 per ogni portata.

#### **C) QUANTITÀ**

- 1) mancata consegna di una portata presso il plesso scolastico = sanzione di € 2.000,00;
- 2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di € 1.000,00;
- 3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di € 1.000,00.

#### **D) TEMPISTICA**

- 1) ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di € 1.000,00.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli mediante invio di PEC.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non darà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

#### **ART. 36 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE**

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'Appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione. Entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 33. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

#### **ART. 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Qualora si verificassero, da parte della Ditta appaltatrice, inadempienze e/o gravi negligenze

riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la cauzione definitiva e, fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del c.c., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, le seguenti ipotesi:

- 1) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- 2) mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- 3) interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, salvo quanto previsto all'art. 4;
- 4) gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune;
- 5) comportamento abitualmente scorretto della ditta appaltatrice verso gli utenti;
- 6) inosservanza da parte della ditta di indicazioni e direttive da parte del Comune;
- 7) Assegnazione di personale non corrispondente alle qualifiche previste dall'art. 22 ed a quanto dichiarato in sede di trasmissione del personale impiegato nel presente appalto;
- 8) Messa in liquidazione o altri casi di cessione attività della ditta appaltatrice;
- 9) Fallimento o sottoposizione ad altre procedure concorsuali previste per legge della ditta appaltatrice;
- 10) Mancata osservanza del divieto di impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- 11) inosservanza delle norme relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- 12) in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenza sociale
- 13) violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
- 14) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- 15) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- 16) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- 17) riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
- 18) Abituale deficienze e negligenze del servizio, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso a giudizio della stazione appaltante.
- 19) qualora la ditta si renda colpevole di frode;
- 20) sopravvenuta impossibilità della produzione dei pasti nel centro di cottura individuato ed avente le caratteristiche richieste dall'art. 4 del presente capitolato, in mancanza di individuazione di altro centro di cottura avente le medesime caratteristiche nel termine di 30 giorni;
- 21) qualora ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato; o subappalti in toto o in parte il servizio di cui all'oggetto;
- 22) mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13.08.2010, n. 136
- 23) Inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato;

- 24) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;
- 25) mancato rispetto degli obblighi di legge in materia di trattamento dei dati personali/tutela della privacy;
- 26) in tutti i casi in cui il comportamento dell'impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione comunale e dell'interesse pubblico.

È comunque facoltà della stazione appaltante dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia di giudice o altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice comunicazione del provvedimento amministrativo di revoca o decadenza a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Si precisa che l'elenco sopra riportato relativo alle cause di risoluzione e/o decadenza del contratto è meramente indicativo ed esemplificativo e non esaustivo e che la stazione appaltante ha facoltà di revocare o dichiarare decaduto il contratto al verificarsi di fatti gravi di inadempienze o disfunzioni valutabili ad esclusivo giudizio della stessa.

Nei casi indicati al comma precedente, la risoluzione del contratto si verifica di diritto a seguito della dichiarazione del Comune di Fenestrelle, comunicata all'esecutore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento o tramite mail PEC, dell'intenzione di valersi della clausola risolutiva.

#### **ART. 38 – RECESSO**

L'Amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi da comunicarsi all'appaltatore con raccomandata AR/Posta Elettronica Certificata

In caso di recesso la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché compiute correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

In ogni caso, per i casi e le modalità di recesso, occorre fare riferimento all'art. 123 del D.lgs. 36/2023.

#### **ART. 39 – CONTROVERSIE**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal contratto di appalto, competente a giudicare sarà il Foro di Torino.

#### **ART. 40 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

## **ART. 41–TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

La ditta aggiudicataria ed il personale ad essa facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venisse a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria riconosce, altresì, che il servizio oggetto del presente capitolato comporta il trattamento di dati personali per conto del Comune di Fenestrelle, così come disciplinato dal Regolamento UE n. 679/2016 - GDPR e dalla vigente normativa nazionale in materia di protezione dei dati personali.

In tal senso il Comune di Fenestrelle, titolare del trattamento dei dati connesso all'esecuzione del servizio, nomina la ditta aggiudicataria quale Responsabile del Trattamento dei Dati che acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio.

Alla ditta aggiudicataria vengono impartite in particolare le seguenti istruzioni:

- a) il Responsabile del Trattamento Dati tratta i dati personali soltanto su istruzione documentata del titolare del trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o nazionale cui è soggetto il responsabile del trattamento; in tal caso, il RTD informa il titolare del trattamento circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;
- b) il RTD si impegna a trattare i dati personali esclusivamente per le finalità connesse all'oggetto del contratto, con divieto di diversa utilizzazione, e a mantenere e garantire la riservatezza dei dati personali trattati (ai sensi dell'art. 1 GDPR) in esecuzione del presente contratto, astenendosi dal comunicare e/o diffondere tali dati al di fuori dei casi espressamente consentiti nel contratto o per legge;
- c) il RTD si impegna a rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa europea e italiana in materia di protezione dei dati e, a tal fine, a costituire la relativa documentazione, tra cui, a titolo esemplificativo, il registro dei trattamenti svolti e, laddove richiesto, ne trasmette copia al Comune in relazione ai trattamenti svolti per suo conto;
- d) il RTD si impegna ad adottare e rispettare tutte le misure di sicurezza, tecniche e organizzative, adeguate a garantire la tutela dei diritti dell'Interessato, ad affrontare i rischi di riservatezza, integrità e disponibilità dei dati, nonché a soddisfare i requisiti del trattamento richiesti dal Regolamento UE 679/2016.
- e) il RTD si impegna a nominare per iscritto gli autorizzati al trattamento, a provvedere alla loro formazione in merito alla corretta applicazione della normativa in materia di protezione dei dati, a istruirli sulla natura confidenziale dei dati personali trasmessi dal Comune e sugli obblighi del Responsabile esterno del trattamento, affinché il trattamento avvenga in conformità di legge per gli scopi e le finalità previste nel contratto.
- f) il RTD si impegna a vigilare sulla corretta osservanza delle istruzioni impartite agli autorizzati, indipendentemente dalla funzione lavorativa;
- g) Resta inteso tra le Parti che il Responsabile esterno è l'unico responsabile in caso di trattamento illecito o non corretto dei dati (da lui e/o dai propri autorizzati direttamente trattati) e in tal senso si impegna a garantire e manlevare il Comune dei danni e/o pregiudizi che possano su questo ricadere in conseguenza di pretese di terzi e/o degli interessati. Il responsabile esterno è responsabile ai sensi dell'art. 2049 del codice civile anche dei danni arrecati dai propri autorizzati;
- h) il RTD deve prevedere un piano di verifica, almeno annuale, dello stato di applicazione della normativa in materia di protezione dei dati personali;
- i) il RTD, nel trattamento dei dati connessi all'esecuzione del presente contratto, si impegna a non

ricorrere a sub responsabili o a soggetti qualificabili come sub-responsabili, senza autorizzazione scritta (generale e/o specifica) da parte del titolare del trattamento. Laddove sia concessa tale autorizzazione, le parti, come rappresentate, convengono che il ricorso a sub-responsabili avverrà nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 4 dell'articolo 28 del GDPR. Le parti convengono che gli incarichi affidati a personale non dipendente del RTD, ma comunque sottoposto a regolare contratto di prestazione di servizi od altro con il RTD (es. professionisti del settore sanitario, consulenti, società sportive, etc.) rientrano tra i sub-responsabili oggetto fin da ora di autorizzazione generale. Il RTD, nello svolgimento della propria attività, comunicherà al Titolare sia l'elenco degli eventuali sub-responsabili sia i trattamenti a loro affidati. Il RTD comunica al Titolare anche eventuali modifiche che concernono i sub-responsabili, quali a titolo esemplificativo l'aggiunta o la sostituzione affinché lo stesso, ai sensi dell'art. 28 co.2 GDPR, possa opporsi entro 15 giorni dalla comunicazione.

- il RTD, avuto riguardo della natura del trattamento, assiste il titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, al fine di soddisfare le richieste per l'esercizio dei diritti degli interessati previsti dagli articoli da 15 a 21 del GDPR.
- il RTD assiste il titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del GDPR, nonché per tutte le attività richieste obbligatoriamente per legge, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento, impegnandosi particolarmente a comunicare al Titolare, appena ne ha avuto conoscenza, ogni eventuale violazione dei dati personali subita;
- il RTD si impegna ad avvisare tempestivamente il Titolare in caso di ispezioni o richieste di informazioni, documenti o altro, da parte del Garante o da altra Autorità preposta, in merito ai trattamenti effettuati per suo conto, impegnandosi altresì a fornire al Titolare, a semplice richiesta e secondo le modalità dallo stesso indicate, i dati e le informazioni necessari per consentire l'aprontamento di idonea difesa in eventuali procedure relative al trattamento dei dati personali, connessi all'esecuzione del contratto, pendenti avanti al Garante o all'Autorità Giudiziaria;
- il RTD, su scelta del titolare del trattamento (ai sensi degli articoli 1285 e 1286 del codice civile), attraverso una comunicazione via pec al termine della durata del rapporto contrattuale, si obbliga a cancellare o a restituire tutti i dati personali relativi al trattamento connesso al contratto, cancellando altresì le copie esistenti, salvo che il diritto dell'Unione o degli Stati membri preveda la conservazione dei dati o che i dati vengano conservati per legittimo interesse del RTD esclusivamente in relazione alle prestazioni erogate e ad eventuali diritti di difesa;
- il RTD mette a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo e consente e contribuisce alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato. Il responsabile del trattamento, peraltro, informa immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il GDPR o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.

**L'appaltatore viene nominato responsabile esterno per il trattamento dei dati personali degli utenti.**

## **ART. 42 – ALLEGATI TECNICI**

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- Manuale "In mensa con gusto" redatto dall'ASLTO3.

\*\*\*\*\*