



REPUBBLICA ITALIANA



COMUNE DI ALESSANDRIA
 Segretario Comunale
 Avv Donato Salvatore MARENGO
 C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
 N. Iscrizione 8727

Repertorio n. 756	N. <u>756</u> REPERTORIO						
AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CIG B13F53A608							
L'anno duemilaventiquattro, addì diciassette (17) del mese di settembre, in Alessandria e nel Palazzo Comunale sito in Piazza della Libertà, 1, innanzi a me, Avv. DONATO SALVATORE MARENGO, Segretario Generale del Comune di Alessandria, abilitato a rogare gli atti in forma pubblica amministrativa ai sensi dell'art. 97, comma 4, lettera c), del D.Lgs. 18/08/2000 n. 267 e successive modificazioni e integrazioni, sono comparsi i signori:	<table border="1"> <tr> <td>COMUNE DI ALESSANDRIA SERVIZIO CONTRATTI</td> </tr> <tr> <td>Addebitato per DIRITTI DI SEGRETERIA € <u>14.695,03</u></td> </tr> <tr> <td>come da ordinativo</td> </tr> <tr> <td>N°.....</td> </tr> <tr> <td>del</td> </tr> <tr> <td>p. IL SEGRETARIO GEN. L'INCARICATO</td> </tr> </table>	COMUNE DI ALESSANDRIA SERVIZIO CONTRATTI	Addebitato per DIRITTI DI SEGRETERIA € <u>14.695,03</u>	come da ordinativo	N°.....	del	p. IL SEGRETARIO GEN. L'INCARICATO
COMUNE DI ALESSANDRIA SERVIZIO CONTRATTI							
Addebitato per DIRITTI DI SEGRETERIA € <u>14.695,03</u>							
come da ordinativo							
N°.....							
del							
p. IL SEGRETARIO GEN. L'INCARICATO							
- D.ssa ORIETTA BOCCHIO, nata ad Alessandria (AL), il giorno 29 aprile 1959, C.F. BCCRTT59D69A182W che interviene nella qualità di Dirigente del Settore I Affari istituzionali e generali, Cultura, Educazione, Turismo, Marketing territoriale, Eventi e Manifestazioni del COMUNE DI ALESSANDRIA, C.F. 00429440068, con poteri a quanto <i>infra</i> a sensi di Statuto, soggetto competente alla stipula dei contratti in nome e per conto dello stesso Ente ai sensi dell'articolo 107, terzo comma, lettera c), del Decreto Legislativo n. 267 del 2000 (<i>di seguito "Comune"</i>);							
- Dott. LUCA BRAMBILLA, nato a Genova (GE) il giorno 13 maggio 1963, C.F. BRMLCU63E13D969B, domiciliato per							



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

la carica presso la sede legale dell'Impresa

appaltatrice COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Società Cooperativa denominata "CIRFOOD S.C." con sede

legale in Reggio Emilia (RE), Via Nobel n. 19, C.F. e

P.IVA 00464110352, quale risulta dal certificato della

C.C.I.A.A. dell'Emilia in data 27/08/2024, posta agli

atti, il quale dichiara di agire in qualità di

Procuratore Speciale, giusta Procura Speciale

autenticata dal Dottor Antonio CARANCI, Notaio iscritto

al Collegio del Distretto Notarile di Reggio Emilia

(RE), conferita in data 05/02/2024 Repertorio n. 54044,

Raccolta n. 20746, qui allegata (di seguito denominata

"**Impresa appaltatrice**").

I componenti, della cui identità personale io Ufficiale

Rogante sono certo, con questo atto ricevuto in modalità

informatica, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.Lgs.

n. 36 del 31/03/2023 e successive modificazioni e

integrazioni (di seguito "**Codice**"),

PREMETTONO CHE:

a) con decisione di contrarre n. 537 del 11/04/2024, la

Stazione Appaltante ha indetto una gara a procedura

aperta per l'affidamento in appalto del servizio di

ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale.

b) con verbale n. 3 del 04/06/2024 è stata formulata la

proposta di aggiudicazione a favore dell'operatore



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

economico CIRFOOD S.C. con sede legale in Reggio Emilia (RE), Via Nobel n. 19, C.F. e P.IVA 00464110352;

c) l'Appaltatore è stato sottoposto, con esito positivo, alle verifiche sul possesso dei requisiti prescritti dalla documentazione di gara;

d) l'impresa appaltatrice CIRFOOD S.C. risulta iscritta nella White List della Prefettura di Reggio Emilia (RE), come da documentazione posta agli atti;

e) il soggetto competente, con determinazione dirigenziale n. 977 del 20/06/2024 esecutiva a norma di legge, ha approvato la proposta di aggiudicazione, aggiudicando conseguentemente l'appalto al suddetto operatore economico;

f) l'Impresa appaltatrice ha comprovato l'insussistenza a proprio carico delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti pubblici previste dall'art. 94 del Codice, come risulta dalla determinazione dirigenziale di aggiudicazione n. 977/2024 di cui sopra, con la quale si è attestata l'efficacia dell'anzidetta aggiudicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5, del Codice;

g) la predetta Aggiudicazione è stata comunicata ai sensi dell'art. 90, comma 1 lett. b) del Codice;



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

h) ai sensi dell'articolo 18, terzo comma, lettera a) del D.Lgs. 36/2023, non trova applicazione il periodo di sospensione previsto dallo stesso comma del medesimo articolo;

i) l'Impresa appaltatrice ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto;

j) l'appaltatore espressamente prende atto ed accetta che:

- tutti i termini previsti dal presente contratto sono da intendersi "solari" ove non diversamente stabilito;

- tutti i termini, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182;

- tutti i valori in cifra assoluta si intendono in euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.

k) il Dirigente del Settore I Affari istituzionali e generali, Cultura, Educazione, Turismo, Marketing territoriale, Eventi e Manifestazioni dichiara, di non avere, direttamente o indirettamente, alcun interesse finanziario, economico o altro interesse personale che possa essere percepito come una



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

minaccia alla propria imparzialità e indipendenza e di non essere in situazione di conflitto d'interesse, come disciplinato dall'art. 6 *bis* della legge 7 agosto 1990, n. 241, artt. 6, comma 2, e 7, del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, dall'art. 16 del Codice, dal Piano Nazionale Anticorruzione e dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione dell'Ente approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 147 del 29/06/2023;

1) l'Impresa appaltatrice conviene che il contenuto del presente contratto, coordinato con quello dei suoi allegati, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni e consente di acquisire tutti gli elementi per un'idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse.

Tutto ciò premesso, le Parti, riconosciuta, accettata e ratificata la precedente narrativa come parte integrante e sostanziale del presente contratto, anche per i documenti non allegati,

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

Art. 1 Norme regolatrici e definizioni

1. Le premesse di cui al presente contratto, gli allegati, gli atti e i documenti ivi richiamati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

2. L'esecuzione del presente contratto è regolata, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei suoi allegati:

- dalle norme applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione;
- dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;
- dalle disposizioni di cui al D.Lgs. 36/2023 e dai relativi allegati;
- dal decreto legislativo 9 aprile n. 2008, n. 81;
- dall'ulteriore disciplina settoriale richiamata nei documenti di gara.

3. Il contratto è concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e imprescindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità, dedotti e risultanti dal Capitolato Prestazionale e dai documenti di gara, integranti la succitata decisione di contrarre, che l'appaltatore dichiara di conoscere e di accettare, e che qui si intendono integralmente riportati e trascritti con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione. In caso di discordanza o contrasto tra detti atti o documenti con quelli prodotti in gara dall'appaltatore,



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

avranno prevalenza i primi, fatta eccezione per eventuali proposte migliorative formulate dall'Impresa e non rifiutate dalla stazione appaltante.

4. Il Committente provvederà a comunicare al Casellario Informativo di cui all'art. 222, comma 10 del Codice i fatti riguardanti la fase di esecuzione del presente contratto.

5. Sono allegati al contratto i seguenti documenti:

- a) Capitolato Prestazionale;
- b) Offerta economica;
- c) Verbale di avvio anticipato dell'esecuzione del contratto;
- d) Procura Dott. Luca Brambilla.

6. Costituiscono parte integrante del Contratto, anche se non materialmente allegati, i seguenti documenti:

- 1) Cauzione definitiva;
- 2) Patto d'Integrità;
- 3) Dichiarazione di tracciabilità.

7. Si rinvia alle definizioni contenute nell'art. 2 del Capitolato prestazionale.

Art. 2 Oggetto e luogo dell'Appalto

1. L'appalto ha ad oggetto il servizio di ristorazione scolastica.

2. I servizi saranno da svolgersi sul territorio del Comune di Alessandria, nei siti precisamente indicati



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

nell'allegato al Capitolato recante "Elenco refettori e quantitativo pasti".

3. La produzione dei pasti dovrà avvenire nel centro cottura messo a disposizione dall'Appaltatore, il quale dovrà possedere e mantenere le caratteristiche specificatamente indicate nel Capitolato prestazionale.

4. Detto rinvio è necessario in virtù della natura complessa e articolata delle predette attività contrattuali.

Art. 3 Durata del Contratto

1. La durata dell'appalto è determinata in tre (3) anni scolastici, a decorrere dal 02/09/2024, data di avvio dell'esecuzione d'urgenza, come da Verbale qui allegato e con scadenza fissata al 31/07/2027.

2. Il Committente si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un ulteriore anno scolastico ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice. In caso di esercizio di tale opzione l'appaltatore è tenuto ad eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto, ovvero alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante, e soggiace al diritto potestativo del Committente. Negli stessi patti e condizioni s'intendono ricomprese le migliorie proposte in sede di offerta tecnica, le quali dovranno essere mantenute e/o riproposte nella medesima



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

forma e comunque con il medesimo impatto economico a valere anche sul nuovo orizzonte temporale accordato, ivi compreso il budget minimo d'investimento previsto dal capitolato prestazionale, rapportato al minor periodo di esecuzione rispetto alla durata del contratto originario.

3. Il Committente manifesta la volontà di ricorrere all'opzione di cui al precedente comma mediante comunicazione a mezzo posta elettronica certificata, almeno 30 (trenta) giorni prima rispetto alla scadenza del contratto. L'appaltatore può comunque assentire alla proroga tardivamente comunicata dal Committente, purché questa sia comunicata entro la scadenza del contratto.

4. In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento in vista della scadenza del presente contratto, anche se già prorogato nei termini di cui al comma 3, è facoltà del Committente di prorogare il contratto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura. In caso di esercizio di detta opzione l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

5. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

oggetto del contratto, il Committente si riserva di sospendere le stesse, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 121 del Codice.

Art. 4 Condizioni e modalità di esecuzione del servizio
- obblighi e adempimenti a carico dell'impresa

1. Le prestazioni contrattuali devono essere eseguite secondo le specifiche contenute nel Capitolato Prestazionale e relativi allegati. L'appaltatore si impegna altresì a integrare le prestazioni contrattuali con quelle proposte nell'ambito dell'offerta tecnica, salvo volontà contraria del committente resa nota all'affidatario per iscritto.

2. L'Impresa si obbliga quindi ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto.

3. I servizi oggetto del presente contratto dovranno essere erogati presso le Utenze indicate nel capitolato, nei giorni ed orari ivi indicati, fatta salva la piena facoltà del Committente di modificare gli orari e le sedi di servizio.

4. Sono a carico dell'Impresa, intendendosi remunerati



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale.

5. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle predette norme e prescrizioni, resteranno a esclusivo carico dell'Impresa, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre. L'Impresa non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti della Committente.

6. Il Fornitore si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalla Committente, nonché a dare immediata comunicazione a quest'ultima di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.

7. Per le prestazioni contrattuali dovute, l'Appaltatore si obbliga ad avvalersi esclusivamente di idonee risorse e di mezzi adeguati, in possesso dei requisiti specificatamente indicati nel Capitolato e nell'offerta tecnica, e del centro cottura indicato in sede di offerta, fatta salva la possibilità di modifica di quest'ultimo in costanza di rapporto, alle condizioni previste nel capitolato.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

8. Le prestazioni saranno eseguite in ossequio alle vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni).

9. L'Appaltatore, pertanto, dovrà garantire di aver istruito il personale tecnico che svolgerà le suddette prestazioni al fine di tutela della relativa sicurezza, anche con riferimento ai luoghi ove nel concreto si svolgeranno i servizi, nel pieno rispetto delle prescrizioni previste dal DUVRI e della disciplina vigente sulla sicurezza alimentare.

10. In merito a quanto sopra l'Amministrazione committente si intende sollevata da qualsiasi responsabilità.

11. L'impresa è tenuta a comunicare alla Committente ogni modificazione negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi, nonché ogni altra circostanza rilevante in punto di possesso dei requisiti di ordine generale per l'esecuzione di contratti pubblici. Tale comunicazione dovrà pervenire alla Committente entro 10 (dieci) giorni dall'intervenuta modifica.

12. Il Fornitore è tenuto, entro il termine del presente contratto, ad inviare alla Committente una dichiarazione, con l'eventuale documentazione a



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

supporto, con cui si attesti l'adempimento agli impegni assunti in sede di partecipazione rispetto alla clausola per le pari opportunità generazionali, di genere e generazionale e di inclusività di cui all'art. 57, comma 1 del Codice o le eventuali motivazioni che non hanno reso possibile l'adempimento dei suddetti impegni così come assunti.

**Art. 5. Valore dell'Appalto - corrispettivi -
quantitativi**

1. L'importo contrattuale, inteso come massimo pagabile rispetto al fabbisogno stimato per lo svolgimento delle prestazioni contrattuali è determinato in **euro 8.861.810,40** oltre IVA di legge (euro ottomilioni ottocentosessantunomilaottocentodieci/40) a cui si sommano **euro 1.200,00** oltre IVA di legge (euro milleduecento/00) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

2. Il costo unitario del pasto per l'esecuzione delle prestazioni, come rilevabili dall'offerta economica resa in gara dall'appaltatore, è il seguente: **euro 6.64** (euro sei/64).

3. Il computo di quanto mensilmente dovuto all'appaltatore avviene a misura, sulla base dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento.

4. Gli oneri per la sicurezza da rischi



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

interferenziali sono pari ad euro 1.200,00 (euro
milleduecento/00) oltre Iva di legge, somma che verrà
erogata a consuntivo, su richiesta dell'appaltatore
corredata dai giustificativi di spesa, da effettuarsi
ogniquale volta vengano effettuate una o più delle misure
previste dal DUVRI.

5. Il corrispettivo contrattuale si riferisce
all'esecuzione dei servizi a perfetta regola d'arte e
nel pieno adempimento delle modalità e delle
prescrizioni contrattuali.

6. Il costo unitario suindicato è stato formulato
dall'Impresa in base ai propri calcoli, alle proprie
indagini, alle proprie stime, a tutto suo rischio, ed è
pertanto invariabile e indipendente da qualsiasi
imprevisto o eventualità, fatta eccezione per la sola
clausola di revisione dei prezzi nel prosieguo
descritta.

7. L'Affidatario prende atto e accetta che, per quanto
attiene all'esecuzione del servizio i quantitativi
presunti sono indicati nel capitolato prestazionale.

8. L'Affidatario prende tuttavia atto e accetta che
l'effettivo svolgimento delle prestazioni è subordinato
a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze
legate alla natura particolare dei servizi, alle
esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare la Stazione Appaltante, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, l'effettuazione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate come presunte nei documenti di gara e utilizzate per stimare l'importo contrattuale, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta, fatta salva la possibilità di richiedere la risoluzione del contratto allorquando le prestazioni si riducano in misura superiore al 20% (venti per cento) di quelle stimate. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile a essa quantità riferito.

Art. 6 Revisione prezzi

1. A partire dalla data di avvio del servizio, alla scadenza di ciascun anno scolastico (di seguito "Periodo di rilevazione"), il prezzo unitario (di seguito "Prezzo oggetto di Rilevazione") potrà a richiesta essere



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

oggetto di revisione secondo quanto previsto dall'art. 60 del Codice, in base all'Indice dei prezzi al consumo per famiglie operai e impiegati (Indice generale senza tabacchi).

2. In particolare, si considererà la variazione percentuale tra il valore dell'Indice relativo al mese in cui ricade la data di avvio del servizio (settembre) e quello disponibile alla scadenza del Periodo di Rilevazione (luglio). Qualora la variazione percentuale (in aumento o in diminuzione) dell'Indice di Riferimento, come sopra calcolata, sia superiore al 5% (cinque per cento) i corrispettivi dovuti all'appaltatore saranno aggiornati, a partire dal primo giorno successivo alla scadenza di ciascun Periodo di Rilevazione, applicando ai Prezzi oggetto di Rilevazione una variazione percentuale pari all' 80% (ottanta per cento) dell'eccedenza dell'Indice di Riferimento rispetto alla soglia del 5% (cinque per cento).

3. Dopo ogni aggiornamento, il Periodo di Rilevazione non decorrerà più dalla data di avvio del servizio, ma rimarrà ancorata alla data di aggiornamento, e via via alle date degli eventuali ulteriori aggiornamenti.

4. La richiesta di revisione dovrà pervenire, a pena di decadenza, entro 30 (trenta) giorni dalla chiusura di ogni Periodo di rilevazione.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

5. Allorquando in costanza di rapporto si verifichi una variazione dei costi della manodopera derivanti dal rinnovo del contratto collettivo nazionale di riferimento, il costo unitario potrà a richiesta essere aggiornato in ragione dell'80% (ottanta per cento) della percentuale di incremento delle retribuzioni tabellari sancita dal rinnovo, da applicarsi al 45% (quarantacinque per cento) del valore dei costi unitari suindicati.

6. Le fattispecie di cui al comma 5 non è in alcun modo cumulabile con quella prevista dal comma 2, sicché:

a) ove sia già stato riconosciuto l'adeguamento ai sensi del comma 2 il comma 5 trova applicazione solo per l'eventuale percentuale eccedente rispetto a quella già riconosciuta;

b) ove non sia già stato riconosciuto l'adeguamento ai sensi del comma 2 trova integrale applicazione il comma 5, ma per i successivi computi da effettuarsi ai sensi del comma 2 la percentuale "soglia" del 5% (cinque per cento) ivi indicata dovrà essere incrementata della percentuale effettiva (i.e. calcolata considerando l'effetto della base di calcolo ridotta) già riconosciuta ai sensi del comma 5.

Art.7 Modifica del contratto durante il periodo di efficacia



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

1. Le modifiche al contratto verranno disposte, ricorrendone i presupposti, ai sensi e nei limiti di quanto previsto dall'art. 120 del Codice oltre che nel rispetto degli obblighi di pubblicazione e comunicazione applicabili.

2. Il Committente si riserva la facoltà:

a) nei limiti di quanto previsto all'art. 120, comma 2, del Codice, chiedere al Fornitore prestazioni supplementari che si rendano necessarie, ove un cambiamento del contraente produca entrambi gli effetti di cui all'art. 120, comma 1, lettera b), del Codice.

b) nei limiti di quanto previsto dall'art. 120, comma 2, del Codice apportare modifiche al contratto ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 120, comma 1, lettera c) del Codice;

c) apportare la modifica di cui all'art. 120, comma 1, lettera d) del Codice;

d) apportare modifiche al contratto nei limiti e alle condizioni di cui all'art. 120, comma 3 del Codice.

3. Nei casi di cui alle precedenti lettere a), b) e d), la Committente effettuerà le pubblicazioni e/o le comunicazioni ad ANAC ai sensi dell'art. 120, commi 14 e 15 del Codice.

4. Qualora in corso di esecuzione si renda necessario



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a 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. La clausola trova applicazione anche per i casi in cui si renda necessaria l'attivazione di nuove Utenze, ovvero per la fornitura di acqua confezionata nei casi previsti dal capitolato.

5. Qualora dovessero sopraggiungere circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato, tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, avrà diritto alla rinegoziazione delle condizioni contrattuali secondo buona fede, nei limiti e alle condizioni previste dagli artt. 9 e 120, comma 8 del Codice.

6. Il Fornitore accetta che il Committente possa modificare le sedi e gli orari nel corso di validità del Contratto comunicandoli al Fornitore con almeno 5 (cinque) giorni di anticipo. Il Fornitore si obbliga a svolgere i servizi oggetto del presente Contratto negli eventuali nuovi orari che verranno stabiliti.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

Art. 8 Adempimenti ai quali sono subordinati i pagamenti

- corrispettivi

1. Ogni pagamento è subordinato alla presentazione al Committente della pertinente fattura fiscale, contenente i riferimenti al corrispettivo oggetto del pagamento.

2. Il Committente, ai sensi dell'art. 11, comma 6 del Codice, opererà sull'importo netto progressivo delle prestazioni una ritenuta dello 0,5% (zerovirgolacinque per cento) che verrà liquidata dalle stesse solo al termine del Contratto. Le ritenute possono essere svincolare solo in sede di liquidazione finale, in seguito all'approvazione del certificato di verifica di conformità e previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.). Dette ritenute devono pertanto essere fatturate e assoggettate a IVA solo in seguito all'ottenimento del certificato di verifica di conformità.

3. La fattura dovrà essere emessa con le modalità previste dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244 e del decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 3 aprile 2013, n. 55.

4. Nell'emissione della fattura l'Impresa appaltatrice dovrà inoltre rispettare la disciplina di cui all'art. 17-ter del DPR n. 633/1972 in relazione allo "Split



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

Payment".

5. Le fatture dovranno essere accompagnate da un allegato (da trasmettere e-mail e in formato excel o equivalente) in cui vengano distinti, per ogni satellite di distribuzione, il numero dei pasti degli alunni e quello degli insegnanti. Detto file dovrà avere carattere progressivo e cumulativo. Dovrà quindi contenere i dati relativi alle fatturazioni pregresse, preferibilmente con una suddivisione in diversi "fogli" per ciascuna mensilità, e riportare oltre ai quantitativi relativi al mese corrente anche il valore complessivo dei pasti erogati nell'ambito del rapporto contrattuale alla data di chiusura della mensilità per la quale si emette fattura. Dovranno altresì essere riportati i valori economici correlati al quantitativo, con separata indicazione del valore al lordo ed al netto dell'IVA, e con evidenza dell'ammontare delle ritenute di garanzia di cui al comma 2).

6. Ogni pagamento è subordinato:

- a) all'acquisizione del DURC dell'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 6, comma 11, del DL 8 aprile 2013, n. 35, convertito con L. n. 63 del 2013. Ai sensi dell'articolo 31, comma 7, della legge n. 98 del 2013, il titolo di pagamento deve essere corredato dagli estremi del DURC;



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

b) all'ottemperanza alle prescrizioni del presente contratto e dal Capitolato in materia di tracciabilità dei pagamenti;

c) ai sensi dell'articolo 48-bis del D.P.R. n. 602 del 1973, introdotto dall'articolo 2, comma 9, della legge n. 286 del 2006, e in caso di fattura di valore superiore a euro 5.000,00 al netto dell'IVA, all'accertamento, da parte del committente, che il beneficiario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento. In caso di inadempimento accertato, il pagamento è sospeso e la circostanza è segnalata all'agente della riscossione competente per territorio.

7. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore, il RUP invita per iscritto lo stesso a provvedere entro 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente tale termine senza che sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta, il Committente provvede alla liquidazione del certificato di pagamento trattenendo una somma corrispondente ai crediti vantati dal personale dipendente.

8. Fatto salvo quanto sopra esposto, il committente provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

30 (trenta) giorni dal ricevimento del documento contabile, previo accertamento da parte del DEC delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

Art. 9 Tracciabilità dei pagamenti

1. Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, gli operatori economici titolari dell'appalto devono comunicare al committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A. entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto oppure entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione se successiva, comunicando altresì negli stessi termini le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti. L'obbligo di comunicazione è esteso anche alle modificazioni delle indicazioni fornite in precedenza. In assenza delle predette comunicazioni il committente sospende i pagamenti.

2. Tutti i movimenti finanziari relativi all'intervento:

a) per pagamenti a favore dell'Appaltatore, o comunque di soggetti che forniscono beni o prestano servizi in relazione all'intervento, devono avvenire



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

mediante bonifico bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico in quanto idoneo ai fini della tracciabilità;

b) i pagamenti di cui alla precedente lettera a) devono avvenire in ogni caso utilizzando i conti correnti dedicati di cui ai precedenti capoversi;

c) i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite i conti correnti dedicati, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione dell'intervento.

3. I pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, possono essere eseguiti anche con strumenti diversi da quelli ammessi dal presente articolo, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa. Per le spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a euro 1.500,00 possono essere utilizzati sistemi diversi da quelli ammessi, fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa.

4. Ogni pagamento effettuato ai sensi di quanto



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

previsto dalla lettera a), deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il CIG relativo alla gara cui si riferisce il presente contratto.

5. Fatte salve le sanzioni amministrative pecuniarie di cui all'articolo 6 della legge n. 136 del 2010:

a) la violazione delle prescrizioni di cui alla lettera a), costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis, della citata legge n. 136 del 2010;

b) la violazione delle prescrizioni di cui alle lettere b) e c), e/o di quelle previste nei capoversi successivi, se reiterata per più di una volta, costituisce causa di risoluzione del contratto.

6. I soggetti di cui al primo paragrafo del presente articolo che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria procedono all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente il committente e la Prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

7. Le clausole di cui al presente articolo devono essere obbligatoriamente riportate nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'intervento ai sensi di quanto previsto dalla lettera a); in assenza di



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

tali clausole i predetti contratti sono nulli senza
necessità di declaratoria.

8. Per quanto non disciplinato dal presente articolo
si rinvia alla Determinazione ANAC n. 4 del 7 luglio
2011 Anac, come da ultimo modificata dalla Delibera n.
585 del 19 dicembre 2023, ed agli eventuali successivi
aggiornamenti che interverranno in costanza di rapporto.

Art. 10 DEC, RUP, e referente dell'Appaltatore

1. Il Responsabile Unico del Progetto (RUP) del presente
contratto è il Dirigente responsabile del settore ed
assolve tutti i compiti previsti dall'art. 15 del
Codice.

2. Il DEC (Direttore dell'Esecuzione) è il responsabile
del servizio con incarico EQ.

3. La direzione dell'esecuzione si sostanzia in un
insieme di attività volte a garantire che l'esecuzione
del Contratto avvenga nei tempi stabiliti ed in
conformità alle prescrizioni contenute nei documenti
contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di
aggiudicazione, con funzioni di coordinamento, direzione
e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del
Contratto. Per i compiti specifici del DEC si rimanda
all'allegato II.14 del Codice.

4. L'appaltatore ha indicato nella persona del Dott.
Andrea Germano il referente del servizio che interagirà



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

con la committenza, in nome e per conto del Contraente medesimo, in ordine all'esecuzione del presente Contratto.

Art. 11 Verifiche di conformità e controlli

1. L'attività di verifica e controllo dell'Appaltatore è tesa a verificare che le previsioni del contratto siano pienamente rispettate, sia con riferimento alle scadenze temporali, che alle modalità di consegna, alla qualità e quantità dei servizi, per le attività principali come per le prestazioni accessorie e a valutare:

- a) la qualità del servizio (aderenza/conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto);
- b) l'adeguatezza delle prestazioni ed il rispetto degli standard previsti per ciascuna di esse;
- c) l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
- d) il rispetto della normativa sulla sicurezza e sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- e) il rispetto della normativa sul lavoro e dei contratti collettivi;
- f) il rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori da parte dell'Appaltatore;

2. Si rinvia a quanto meglio dedotto nel Capitolato prestazionale.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

3. Tali verifiche sono condotte nel corso dell'intera durata del rapporto secondo la frequenza discrezionalmente decisa dal DEC in relazione alle diverse tipologie di verifica.

4. L'Impresa si obbliga a consentire alla Committente di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente contratto, impegnandosi ora per allora a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche, anche con riferimento al proprio centro cottura e/o sui mezzi impiegati per il trasporto, alle condizioni specificate nel presente contratto.

5. Delle operazioni di verifica di conformità (Audit intermedi e conformità finale) verrà redatto apposito certificato di conformità o documento equivalente che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza.

6. Nel caso di esito positivo della verifica la data del documento attestante l'esito stesso verrà considerata quale "Data di Accettazione" relativamente alle attività verificate da parte del Committente.

7. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, l'Appaltatore dovrà eliminare i vizi



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

accertati entro il termine massimo che sarà concesso dal
committente nel certificato di conformità
intermedia/documento equivalente. In tale ipotesi, la
verifica di conformità verrà ripetuta, ferma
l'applicazione delle penali relative di cui al presente
contratto.

8. Nell'ipotesi in cui anche la seconda verifica di
conformità dia esito negativo, l'Appaltatore, ferma
restando l'applicazione delle penali, avrà facoltà di
dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi del
successivo articolo 19, nonché dell'art. 1456 c.c..

9. Il Committente nel caso di particolari
caratteristiche dell'oggetto contrattuale che non
consentono la verifica di conformità per la totalità
delle prestazioni contrattuali, si riserva la
possibilità di effettuare ispezioni, verifiche e
controlli a campione o in forma semplificata con
modalità comunque idonee a garantire la verifica
dell'esecuzione contrattuale.

10. La verifica di conformità finale è avviata entro 30
(trenta) giorni dall'ultimazione della prestazione e si
concluderà entro 60 (sessanta) giorni dall'ultimazione
dell'esecuzione.

11. In caso di esito positivo della verifica di
conformità finale, il committente rilascerà il



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

"Certificato di verifica di conformità" qualora risulti che l'Appaltatore ha regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, nel rispetto di quanto previsto all'art. 116 del Codice e dall'art. 37 dell'Allegato II.14 del Codice.

Art. 12. Penali

1. Nell'ipotesi di ritardo nell'adempimento delle prestazioni e/o di difformità delle stesse rispetto a quanto prescritto nei documenti di gara, nonché nell'Offerta Tecnica se migliorativa, non imputabili alla Committente o a cause di forza maggiore, la Committente applicherà al Fornitore le penali nel prosieguo descritte. In caso di reiterazione di identici inadempimenti gli importi nel prosieguo indicati potranno essere incrementati:

- del 25% per la prima recidiva e sino alla seconda;
- del 50% per la terza recidiva e sino alla quinta;
- del 75% per la sesta recidiva e sino all'ottava;
- del 100% per quelle successive.

2. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali nel prosieguo indicate, dovranno essere contestati per iscritto dal Committente, e l'appaltatore dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

documentazione, all'Appaltatore medesimo nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano al committente nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Appaltatore le penali stabilite nel Capitolato Prestazionale, qui integralmente richiamate.

3. Ferma restando l'applicazione delle penali, il committente si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 c.c., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.

4. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, l'Appaltatore si impegna espressamente a rifondere al committente l'ammontare di eventuali oneri che lo stesso committente dovesse subire - anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo - a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità dell'Appaltatore stesso.

5. Il committente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, attuerà ritenute sul compenso spettante esposto in fattura, con conseguente



COMUNE DI ALESSANDRIA
 Segretario Comunale
 Avv Donato Salvatore MARENGO
 C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
 N. Iscrizione 8727

obbligo di emettere nota di credito da parte dell'appaltatore, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, ovvero potrà compensare il credito con quanto eventualmente dovuto all'Impresa a qualsiasi titolo, o comunque potrà rivalersi sulla garanzia definitiva.

6. Qualora l'importo complessivo delle penali inflitte all'Impresa raggiunga la somma complessiva pari al 10% (dieci per cento) del valore dell'appalto, il committente ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente contratto con le modalità nello stesso espresse, oltre il risarcimento di tutti i danni. Il valore sotteso alle opzioni contrattuali è computato ai fini del precedente periodo esclusivamente allorquando formalmente esercitate.

7. La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel Capitolato Prestazionale non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

STANDARD MERCEOLOGICI		PENALI
Mancato rispetto,		euro 300,00 per ogni
nell'ambito della		standard violato e per
complessiva prestazione		ogni evento
giornaliera, degli standard		



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

previsti nelle Tabelle	
Merceologiche.	
Mancato rispetto delle percentuali di referenze biologiche, a filiera corta o altrimenti qualificate rispetto a quanto proposto in sede d'offerta.	euro 5.000,00 per ogni carenza nel trimestre di riferimento
Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei Centri Cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	euro 250,00 per ogni materia prima
Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia.	euro 500,00 per ogni confezionamento non conforme.
Etichettatura non conforme alla normativa vigente.	euro 500,00 per ogni etichettatura non conforme.
Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura	euro 300,00 per ogni contenitore gastronomico non conforme.

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

/sopra/sottocottura, sopra	
sapidità/sottosapidità,	
ecc.) tali da non rendere	
possibile la consumazione o	
di compromettere	
l'accettabilità del pasto.	
Dieta speciale preparata con	euro 800,00 per singolo
tecniche o alimenti non	pasto.
conformi alle prescrizioni	
sanitarie e/o alle	
disposizioni previste dal	
capitolato per le diete	
speciali	
QUANTITA'	PENALI
Non corrispondenza del	euro 50,00 per ogni pasto
numero dei pasti rispetto al	
numero dei pasti ordinati	
presso la singola struttura	
scolastica	
Totale mancata consegna dei	euro 5.000,00 per ogni
pasti ordinati, presso ogni	giornata di mancata
singolo plesso scolastico.	consegna,
	indipendentemente dal
	numero di refettori
	coinvolti nell'omissione.

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

Ogni risultato non conforme	euro 500,00 ad evento.
a verifiche, con bilancio di	
massa, del corretto utilizzo	
di materie prime nella	
preparazione dei pasti	
Mancata consegna dei pasti	euro 200,00 per ogni pasto
destinati alle diete	non consegnato.
speciali personalizzate.	
Mancata integrazione delle	euro 200,00 per singolo
stoviglie ed utensili	plesso scolastico in cui
necessari ad una corretta	si è verificata
erogazione del servizio.	l'irregolarità.
Mancato rispetto delle	euro 500,00 per ogni
grammature, verificato su 5	singolo plesso.
pesate della stessa	
preparazione.	
Quantità insufficiente di	euro 500,00 per ogni
cibi in distribuzione a	irregolarità riscontrata.
seguito di errata consegna o	
rovesciamento contenitore o	
altro.	
Mancata errata	A seconda della gravità,
somministrazione di dieta	da euro 500,00 ad euro
speciale con grave rischio o	5.000,00 per ciascuna
danno all' utente	infrazione

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

RISPETTO DEL MENU'	PENALI
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico.	euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico.	euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico.	euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico.	euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico.	euro 50,00 per ogni giornata di irregolarità.
Ricettario incompleto o non congruo in relazione ai documenti di riferimento	euro 250,00 per ogni evento.
Mancato preavviso del cambio menù (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e merenda) presso ogni plesso	euro 1.350,00 per ogni giornata di irregolarità

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

scolastico.	
MANCATO RISPETTO DELLE NORME	PENALI
IGIENICHE-SANITARIE	
Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale.	euro 700,00 per ciascuna infrazione.
Mancato rispetto del Piano di Campionamento ed analisi	euro 500,00 per ciascuna infrazione.
Mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliera	euro 1.000,00 per ciascuna infrazione.
Qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico a quanto previsto dalle norme vigenti	A seconda della gravità, da euro 500,00 ad euro 5.000,00 per ciascuna infrazione.
Rinvenimento di corpi estranei ed organici, ivi compresi parassiti, nei pasti erogati.	euro 400,00 per ogni infrazione.
Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili, ed in generale inadeguata effettuazione delle pulizie e delle disinfestazioni poste a carico	euro 300,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata o all'evento.

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

dell'appaltatore.	
Presenza o utilizzo di attrezzature utensili, stoviglie usurate che pregiudicano o possono pregiudicare la salute dell'utente e/o la sicurezza alimentare	euro 500,00 per ogni utensile e/o stoviglia
Utilizzo di prodotti alimentari deperibili scaduti	euro 1.000,00 per ogni prodotto
Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande.	euro 300,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.	euro 300,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa.	euro 600,00 per ciascuna infrazione.
Uso di contenitori per la veicolazione non	euro 600,00 per ciascuna infrazione.

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

corrispondenti a quanto	
previsto dal Capitolato	
tecnico o dall'offerta	
tecnica	
Contenitori e pluriporzione	euro 100,00 per ciascun
non correttamente	contenitore.
identificato	
Non conformità dei prodotti	euro 200,00 per ciascuna
detergenti e sanificanti	infrazione.
rispetto a quelli proposti	
in sede di offerta tecnica	
TEMPISTICA	PENALI
Mancato rispetto degli orari	euro 200,00 per ciascuna
di consegna o distribuzione	utenza in ogni giornata di
dei pasti per un ritardo	ritardo.
superiore al 10% rispetto	
all'orario previsto, per	
ciascun plesso scolastico.	
PERSONALE	
Figure professionali diverse,	euro 500,00 per ogni
in numero, monte ore o	infrazione.
qualifica, da quelle previste	
dal capitolato e/o	
dall'offerta tecnica	
Inosservanza delle norme di	euro 500,00 per ogni

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	infrazione.
Irreperibilità del referente del servizio o del suo sostituto ovvero ingiustificata mancata presenza alle riunioni concordate	euro 200,00 per ogni infrazione.
Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale rispetto a quanto offerto	euro 300,00 per ogni infrazione.
Indumenti di lavoro non conformi	euro 100,00 ad evento
DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati	euro 500,00 ad evento
VARIE	PENALI
Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura	euro 1.000,00 per ogni infrazione.

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

dei pasti/derrate, alle	
condizioni igienico-sanitarie	
degli addetti e alle	
condizioni e modalità d'uso	
delle attrezzature, dei	
locali, ecc.	
Mancato reintegro, dopo 1	euro 200,00 ad evento.
sollecito, delle dotazioni	
necessarie al servizio e	
poste dal capitolato a carico	
dell'affidatario	
Ritardi o omissioni rispetto	euro 250,00 per ogni
agli obblighi documentali ed	infrazione.
ai flussi informativi	
previsti dal capitolato	
Mancata o carente	A seconda della gravità
manutenzione dei beni	dell'inadempimento da un
concessi in uso e mancata	minimo di euro 100,00 ad
tenuta dei registri	un massimo di euro 500,00
manutentivi	
Mancata attuazione delle	euro 150,00 per ogni
norme locali di gestione dei	infrazione.
rifiuti	
Valutazione dei questionari	euro 500,00 per ogni
per due volte consecutive	evento

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

insufficiente in relazione al	
gradimento del servizio da	
parte dell'utenza, anche in	
relazione ad un singolo item	
non oggetto di misure	
correttive	
Mancata o ritardata	euro 200,00 ad evento
presentazione e nell'invio	
alla Stazione Appaltante	
della documentazione a	
comprova delle attività	
prevista dal capitolato	
prestazionale	
Mancata erogazione del	euro 5.000,00 per ogni
servizio	giorno
Valutazione dei questionari	euro 1.000,00 per ogni
per due volte consecutive	evento
insufficiente in relazione al	
gradimento del servizio da	
parte dell'utenza ed in	
relazione ad un singolo item	
non oggetto di misure	
correttive	
Mancata implementazione o	A seconda della gravità
mancato rispetto, per ogni	dell'inadempimento da un

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

soluzione migliorativa	minimo di euro 100,00 ad
proposta, dei termini	un massimo di euro
temporali previsti per la	1.000,00
consegna rispetto a quanto	
offerto	
Ogni ulteriore difformità	A seconda della gravità
nell'esecuzione dei servizi	dell'inadempimento da un
rispetto alle prescrizioni	minimo di euro 100,00 ad
del capitolato ed ai vincoli	un massimo di euro
dell'offerta tecnica	2.000,00
presentata, o eventuali	
omissioni	

Art. 13. Personale - Norme generali - incompatibilità

1. Per le prestazioni contrattuali dovute, l'Appaltatore si obbliga al rispetto di tutte le prescrizioni di cui al Capitolato prestazionale, con riferimento particolare al capo relativo al personale adibito al servizio.

2. Il Fornitore ha indicato, tra le proprie risorse, un Responsabile del contratto, che sarà il riferimento del Committente per qualsivoglia richiesta inerente ai servizi oggetto d'appalto e sarà, a sua volta, garante della corretta organizzazione dei servizi. Il Fornitore s'impegna a comunicare tempestivamente le assenze temporanee del suo Responsabile, designando un



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

sostituito. In caso di sostituzione definitiva del Responsabile, che può avvenire esclusivamente per ragioni estranee alla volontà dell'Appaltatore (es. dimissioni, licenziamento) la nuova figura individuata dovrà avere profilo professionale analogo a quello della figura sostituita.

3. Il Fornitore si obbliga a consegnare i curricula delle figure professionali impegnate nell'esecuzione del contratto, ove la Committente ne faccia richiesta, entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta medesima.

4. Le figure professionali che svolgeranno le attività oggetto del presente contratto dovranno rispondere alle caratteristiche descritte nel Capitolato Tecnico ovvero a quelle migliorative eventualmente offerte e presteranno la loro attività conformemente a quanto espresso nel Capitolato Tecnico. Il Fornitore è tenuto a formare e gestire il proprio personale nel rispetto di quanto richiesto dal Capitolato Tecnico e di quanto indicato nell'Offerta Tecnica, se migliorativa. A tal fine, il Fornitore si impegna a presentare alla Committente, a semplice richiesta, le attestazioni di avvenuta formazione degli addetti.

5. L'Appaltatore dovrà impiegare un numero di addetti non inferiori agli standard previsti dai documenti di gara e da quelli previsti in sede di offerta tecnica, e



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

comunque idonei a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio.

6. L'Appaltatore è responsabile dell'osservanza, da parte del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, del rispetto delle prescrizioni a questi imposte dal Capitolato Prestazionale e dovrà fornire, a propria cura e spese, ai dipendenti impiegati nell'esecuzione del contratto le dotazioni minime necessarie eventualmente indicate nel Capitolato.

7. Il Fornitore riconosce, altresì, alla Committente la facoltà di richiedere la sostituzione di unità di personale addetto alle prestazioni contrattuali qualora fossero ritenute dalla medesima non idonee alla perfetta esecuzione del presente contratto.

8. Il Fornitore si obbliga ad osservare scrupolosamente tutti gli obblighi derivanti da leggi vigenti in materia di obblighi assicurativi, assistenza e previdenza, nonché di rapporti di lavoro in genere, ed a provvedere a tutti gli obblighi derivanti dal contratto collettivo di lavoro indicato nell'articolo che segue. L'appaltatore ed il personale impiegato ossequiano le vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni), nonché le disposizioni contenute nell'allegato DUVRI, impegnandosi



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

tempestivamente ad approntare le misure per la riduzione delle interferenze ivi previste.

9. Il Fornitore si obbliga, altresì, fatto salvo il trattamento di miglior favore, a continuare ad applicare i citati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro suddetti vincolano il Fornitore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente contratto.

10. Per le prestazioni richieste il Fornitore si obbliga ad avvalersi di personale specializzato con contratto di lavoro subordinato ovvero di somministrazione di lavoro ovvero con rapporto di lavoro comunque riconducibile a una delle tipologie contrattuali ammesse dalla Legge n. 183/2014 e successivi Decreti attuativi, nonché di lavoratori autonomi (nel rispetto di quanto previsto all'art. 119, comma 3, del Codice), nei limiti e alle condizioni previsti nel presente contratto e suoi allegati.

11. È a carico del Fornitore l'osservanza delle norme in materia di sicurezza, prevenzione degli infortuni e dell'igiene del lavoro, per quanto di spettanza. A tale fine, esso adotterà tutti i procedimenti e le cautele



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

necessari per garantire la salute e l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori e dei terzi, dandone alla Committente, a semplice richiesta, opportuna documentazione a dimostrazione degli adempimenti effettuati in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro e di salute dei lavoratori e manlevando e tenendo indenne la Committente da qualsivoglia onere e responsabilità.

12. Il Responsabile del contratto dell'appaltatore, per quanto di propria competenza, si obbliga ad attivare all'interno dell'Impresa ovvero nell'ambito dei rapporti tra l'Impresa e la Committente, in virtù del presente contratto, tutte le necessarie procedure organizzative, nonché gli opportuni flussi comunicativi, affinché sia pacifico per le risorse coinvolte, a vario titolo, nell'erogazione delle attività, che le stesse non debbano ritenersi in alcun modo assoggettate al potere organizzativo, direttivo e disciplinare da parte della Committente, e che sussista l'effettivo coordinamento delle maestranze ai fini del raggiungimento degli obiettivi contrattuali, secondo gli standard qualitativi previsti dalla documentazione di gara.

13. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui ai precedenti commi, il committente, fermo il diritto al risarcimento del danno,



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.

14. Ai sensi di quanto previsto all'art. 11 comma 6 del Codice nel caso in cui la Committente riscontri che il documento unico di regolarità contributiva (DURC) segnala un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del Contratto (compreso il subappaltatore ed il cottimista di cui all'art. 119 del medesimo Codice), la Committente provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC verrà disposto dalla Committente direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, in caso di lavori la Cassa edile.

15. Nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore, e se del caso, del subappaltatore e dei soggetti titolari di subappalti e cottimi impiegato nell'esecuzione del Contratto, la Committente inviterà per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni.

16. In assenza di risposta allo scadere del termine di cui al comma precedente oppure ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

della richiesta entro il termine sopra assegnato, la
Committente pagherà, anche in corso d'opera,
direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate,
detraendo il relativo importo dalle somme dovute al
Fornitore, oppure, ove applicabile e qualora sia
previsto il pagamento diretto al subappaltatore ai sensi
dell'art. 119 comma 11, del Codice, dalle somme dovute
al subappaltatore inadempiente. La Committente
predisporrà delle quietanze che verranno sottoscritte
direttamente dagli interessati. Nel caso in cui la
richiesta della Committente sia stata formalmente
contestata dal Fornitore, la Committente stessa
provvederà all'inoltro delle richieste e delle
contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per
i necessari accertamenti.

17. In ogni momento il DEC e, per suo tramite, il RUP,
possono richiedere all'Appaltatore ed agli eventuali
subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui
all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133;
possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento
al personale presente nella struttura e verificarne la
effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro
dell'Appaltatore o del subappaltatore autorizzato.

18. L'impresa ed il personale che verrà impiegato
dall'Appaltatore per l'effettuazione dei servizi



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

affidati con il presente contratto sono obbligati, pena la risoluzione del contratto medesimo:

- all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e di quello approvato dal Committente;
- al rispetto del patto di integrità approvato dal committente.

19. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 e successive modificazioni e integrazioni, l'Appaltatore, consapevole delle conseguenze derivanti dalla sottoscrizione di dichiarazioni mendaci, con la firma del presente contratto, dichiara di non aver concluso, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro, contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del committente che hanno esercitato nei suoi confronti, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto del committente medesimo.

Art. 14. Clausole sociali

1. Il Fornitore è tenuto a garantire l'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi,



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

2. Il Fornitore si impegna a garantire la stabilità occupazionale ai sensi dell'art. 57, comma 1 del Codice, assorbendo nel proprio organico il personale già operante nel servizio alle dipendenze del fornitore uscente, nel rispetto del CCNL, delle prescrizioni del Capitolato, e del Piano di assorbimento presentato dal Fornitore.

3. Per le finalità di cui al comma precedente il Fornitore si obbliga a fornire alla Committente, con cadenza annuale, nonché al termine del Contratto, le informazioni relative al personale utilizzato nel corso di esecuzione del contratto. Tali informazioni dovranno ricomprendere almeno i seguenti dati: numero di unità, monte ore, CCNL applicato, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità, sedi di lavoro, eventuali indicazioni di lavoratori assunti ai sensi della L. 68/1999, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente, etc.

4. Fermo restando quanto previsto dall'art. 10 dell'Allegato II.14 del Codice, l'inadempimento agli obblighi assunti con il predetto Piano di assorbimento potrà essere causa di risoluzione di diritto del Contratto previa valutazione da parte della Committente



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENCO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

della gravità dello stesso.

5. Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, il Fornitore è tenuto, in relazione alle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, ad ottemperare alle specifiche minime previste dal Capitolato prestazionale, secondo gli impegni assunti in sede di offerta tecnica.

6. Il Committente monitorerà durante l'esecuzione del Contratto il rispetto da parte del Fornitore delle clausole sociali di cui al presente articolo.

Art. 15. Disciplina del subappalto

1. Il subappalto è ammesso alle condizioni e nei limiti previsti dall'art. 119, qui interamente richiamato, ed esclusivamente in relazione alle prestazioni che l'appaltatore ha indicato in sede di offerta. In assenza di una siffatta preventiva indicazione il subappalto non potrà essere autorizzato.

2. È in ogni caso fatto divieto all'Appaltatore di subappaltare l'attività di produzione dei pasti, che dovrà avvenire a sua cura nel centro cottura messo a disposizione del servizio.

Art. 16. Danni, responsabilità civile e polizza



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

assicurativa

1. L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'Appaltatore stesso quanto del committente e di terzi, nell'esercizio della propria attività in dipendenza di omissioni, negligenze, errori o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

2. La Ditta appaltatrice dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, una o più polizze assicurative con massimale cumulativo non inferiore a euro 5.000.000,00, con i seguenti parametri minimi:

a) responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore a euro 3.000.000,00, di cui almeno euro 1.000.000,00 per ogni sinistro;

b) rischi professionali, compresa intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, con massimale non inferiore a euro 2.000.000,00.

3. La Ditta appaltatrice dovrà altresì stipulare e mantenere operante, una polizza per la copertura della Responsabilità Civile verso i lavoratori impiegati a



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

qualsiasi titolo nell'appalto (RCO), nonché gli eventuali allievi tirocinanti, volontari, ecc. Tale copertura dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza dei lavoratori con un massimale tassativamente non inferiore a euro 3.000.000,00 (per sinistro, con il limite di euro 1.000.000,00 per ciascun addetto).

4. La polizza assicurativa prestata dalla Ditta appaltatrice copre anche i danni causati dalle imprese subfornitrici. Qualora la Ditta appaltatrice sia un'associazione temporanea tra imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo copre anche i danni causati dalle imprese mandanti.

5. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze contratte e/o per eventuali franchigie, sicché è suo onere incrementare i massimali suindicati al fine di minimizzare i rischi a suo carico.

6. Qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività delle coperture assicurative, il contratto potrà essere risolto di diritto con conseguente ritenzione della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

7. Resta fermo che il Fornitore si impegna a consegnare, annualmente e con tempestività, alla Committente, la quietanza di pagamento del premio, atta a comprovare la validità della polizza assicurativa prodotta per la stipula del contratto o, se del caso, la nuova polizza eventualmente stipulata, in relazione al presente contratto.

8. A tale scopo l'Impresa appaltatrice ha stipulato Polizza Assicurativa Multirischi numero 2550/175/585000, rilasciata da UNIPOLSAI Assicurazioni S.p.A, per un massimale RCT/O di euro 15.000.000,00 (euro quindicimilioni/00), rispetto alla quale si dà atto che l'Impresa appaltatrice ha pagato i relativi premi, come risulta dalla quietanza posta agli atti.

Art. 17. Garanzia definitiva

1. Il Fornitore ha prestato garanzia definitiva che copre le obbligazioni assunte con il presente contratto, il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle stesse obbligazioni, le penali, nonché il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore, nonché, ove esistente, le obbligazioni assunte con il Patto di integrità.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

2. Il Committente ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva, nei limiti dell'importo massimo garantito:

i) per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore;

ii) per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal Fornitore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene eseguito il contratto ed addetti all'esecuzione dell'appalto;

iii) per ogni eventuale anticipazione che la stazione appaltante debba effettuare per rimediare l'inadempimento del Fornitore.

3. Il Committente ha diritto di incamerare la garanzia, in tutto o in parte, per i danni che essa affermi di aver subito, senza pregiudizio dei suoi diritti nei confronti dell'Impresa per la rifusione dell'ulteriore danno eventualmente eccedente la somma incamerata.

4. La garanzia prevede espressamente la rinuncia della



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

preventiva escussione del debitore principale, di cui all'art. 1944 del c.c., la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta.

5. L'Impresa si impegna a tenere valida ed efficace la garanzia, se del caso anche mediante rinnovi e proroghe e tempestivi adeguamenti nell'ipotesi di variazioni anagrafiche o societarie, per tutta la durata del presente contratto e, comunque, sino al perfetto adempimento delle obbligazioni assunte in virtù del presente contratto, pena la risoluzione di diritto del medesimo.

6. La Committente può richiedere al Fornitore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta; in caso di inottemperanza, la Committente conseguirà la reintegrazione trattenendo quanto necessario dai corrispettivi dovuti al Fornitore.

7. La garanzia sarà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione contrattuale, nel limite massimo dell'80% (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito dall'art. 117, comma 8, del Codice, previa deduzione di crediti della Committente verso il



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

Fornitore e subordinatamente alla preventiva consegna, da parte del Fornitore all'Istituto garante, di un documento, in originale o copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione delle prestazioni contrattuali. Tale documento è emesso periodicamente dalla Committente in ragione delle verifiche di conformità svolte. Il fornitore dovrà inviare per conoscenza alla Committente la comunicazione che invia al Garante ai fini dello svincolo. Il Garante dovrà comunicare alla Committente il valore dello svincolo. La Committente si riserva di verificare la correttezza degli importi svincolati e di chiedere al Fornitore ed al Garante in caso di errore un'integrazione.

8. L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità attestante la corretta esecuzione dell'appalto.

9. Resta fermo tutto quanto previsto dall'art. 117 del Codice.

10. Il Fornitore si impegna a consegnare, alla scadenza della rata, ove prevista, e con tempestività, alla Committente, la quietanza di pagamento del premio periodico, atta a comprovare la validità della polizza fideiussoria prodotta per la stipula del contratto o, nei diversi casi di sostituzione del garante, variazioni



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

anagrafiche o integrazioni, la nuova polizza/appendice eventualmente stipulata, in relazione al presente contratto.

11. L'Impresa appaltatrice, a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti quivi assunti, ha prestato, ai sensi dell'art. 117, comma 1, del Codice, apposita polizza fideiussoria per la garanzia definitiva n. 2024022072 del 04/09/2024 rilasciata da Banca Sella S.p.A, per l'importo di euro 496.261,38 (euro quattrocentonovantaseimiladuecentosessantuno/38), importo ridotto del 30 per cento + 20 per cento, ai sensi dell'art. 106, comma 8 del Codice, essendo l'Impresa appaltatrice in possesso della certificazione ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015. Trova applicazione la disciplina di cui all'art. 117, comma 12, del Codice e il pertinente schema 1.2 allegato al D.M. 16/09/2022 n. 193.

Art. 18. Divieto di cessione del contratto e cessione del credito

1. È fatto divieto all'appaltatore di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 120, il presente Contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

2. L'appaltatore può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente Contratto, nelle



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

modalità espresse dall'art. 120, comma 12, e dall'art. 6 dell'allegato II.14 del Codice, qui integralmente richiamati. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Comune, il quale ha facoltà di rifiutare la cessione con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro 45 (quarantacinque) giorni dalla notifica della cessione.

3. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

4. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore ai suddetti obblighi, il Comune, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto.

Art. 19. Risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore

1. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dalla legge, la Committente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell'art. 1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite PEC, nei seguenti casi:

a) il Fornitore si è trovato, al momento



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle
situazioni di cui all'art. 94, comma 1, del Codice, e
avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;

b) 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;

c) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza
del contratto;

d) nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni
rese dal Fornitore ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,
fatto salvo quanto previsto dall'art. 71 del medesimo
Decreto;

e) nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive
o misure cautelari di cui al D.Lgs. n. 231/2001, che
impediscono all'Impresa di contrattare con le
Pubbliche Amministrazioni;

f) qualora fosse accertata la non sussistenza ovvero il
venir meno di taluno dei requisiti minimi richiesti
per la partecipazione alla gara, nonché per
l'aggiudicazione della procedura e la stipula del
contratto e per lo svolgimento delle attività ivi
previste;

g) in caso di applicazione di penali per un importo



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

complessivo superiore alla misura del 10% (dieci per cento) del valore del contratto;

h) in caso di applicazione di 10 (dieci) penali nell'arco di un anno scolastico comminate in relazione alla medesima fattispecie, senza che l'appaltatore abbia adottato i correttivi richiesti dal Committente, tali da ritenere che la reiterazione sia consapevole e deliberata;

i) in caso di mancata risoluzione di gravi non conformità registrate negli Audit e nelle verifiche di conformità intermedie;

j) in caso di mancata copertura assicurativa o di carenza o assenza di reintegro della garanzia definitiva;

k) in caso di totale o parziale indisponibilità del centro cottura, salvi casi di forza maggiore e salva l'immediata adozione di soluzioni alternative che consentano la continuità nell'erogazione dei servizi, in ogni caso per un periodo non eccedente i 10 (dieci) giorni;

l) in caso di mancato rispetto delle percentuali di derrate biologiche o altrimenti qualificate rispetto a quelle previste dal capitolato o dall'offerta tecnica, o in caso di alterazione dei dati a consuntivo rispetto alle referenze impiegate;



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

m) in caso di mancata esecuzione del servizio, anche per una sola giornata, senza che la sospensione sia stata previamente concertata con il committente;

n) in caso di intossicazioni alimentari imputabili a fatto dell'appaltatore, ovvero ad ulteriori gravi inadempimenti in tema di sicurezza alimentare, ivi compresi i controlli ed i piani di campionamento a carico dell'appaltatore, ed i correlativi limiti microbiologici/chimici;

o) in caso di personale con inquadramenti inferiori rispetto a quelli previsti dal CCNL applicato, ovvero in caso di personale non in possesso delle qualifiche minime previste, ovvero ancora in caso di mancato rispetto del monte ore previsto in offerta per le diverse figure professionali;

p) in caso di mancata applicazione delle clausole sociali nei termini previsti dal capitolato;

q) in tutti gli ulteriori altri casi espressamente previsti nel presente contratto e nella documentazione di gara.

2. La Committente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell'art. 1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite PEC, deve risolvere il presente contratto qualora nei



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

confronti del Fornitore 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, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi, oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui agli artt. 94 e 95 del Codice.

3. In caso in cui la Committente accerti un grave inadempimento del Fornitore ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti al Fornitore. L'accertamento viene compiuto mediante relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto al Fornitore. La Committente formula, altresì, la contestazione degli addebiti al Fornitore, e contestualmente assegna un termine, non inferiore a 15 (quindici) giorni, entro i quali il Fornitore deve presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il Fornitore abbia risposto, la Committente ha la facoltà di dichiarare la risoluzione



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

di diritto del contratto con atto scritto comunicato al
Fornitore, di incamerare la garanzia ove essa non sia
stata ancora restituita ovvero di applicare una penale
equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno
dell'Impresa; resta salvo il diritto al risarcimento
dell'eventuale maggior danno.

4. Qualora il Fornitore ritardi per negligenza
l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni
del contratto, la Committente assegna un termine che,
salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10
(dieci) giorni, entro i quali il Fornitore deve eseguire
le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto
processo verbale in contraddittorio con il Fornitore,
qualora l'inadempimento permanga, la Committente potrà
risolvere il contratto, fermo restando il pagamento
delle penali.

5. In caso di inadempimento dell'Impresa anche a uno
solo degli obblighi assunti con il presente contratto
che si protragga oltre il termine, non inferiore a 15
(quindici) giorni, che verrà assegnato dalla
Committente, a mezzo PEC, per porre fine
all'inadempimento, la Committente stessa ha la facoltà
di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto e
di incamerare la garanzia definitiva ove essa non sia
stata ancora restituita, ovvero di applicare una penale



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Impresa; resta salvo il diritto della Committente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

6. Nel caso di risoluzione del contratto il Fornitore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 122, comma 5, del Codice.

7. In caso di risoluzione del presente contratto, il Fornitore si impegna, sin d'ora, a fornire alla Committente tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente contratto. In caso di risoluzione per responsabilità dell'appaltatore, il Fornitore è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dalla Committente per affidare ad altra impresa le prestazioni, ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'art. 124 comma 1 del Codice.

8. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno la Committente incamererà la garanzia definitiva.

9. La Committente, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 124, comma 1, del Codice, potrà interpellare progressivamente gli operatori economici



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dall'aggiudicatario originario in sede di offerta o, ove previsto in documentazione di gara, alle condizioni proposte dell'operatore economico interpellato.

10. Resta fermo quanto previsto all'art. 122 del Codice.

Art. 20. Recesso

1. Ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al D.Lgs. n. 159/2011, il committente può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'appaltatore mediante il pagamento dei servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti calcolato secondo quanto previsto dell'allegato II.14 del D.Lgs. n. 36/2023 medesimo.

2. Resta ferma l'ipotesi di recesso contemplata dal decreto legge 6 luglio 2012, n. 95 come convertito dalla legge del 7 agosto 2012 n. 135 e successive



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

modificazioni e integrazioni.

Art. 21. Forza Maggiore

1. Costituisce forza maggiore il verificarsi di eventi o circostanze quali incendi, uragani, terremoti, conflitti bellici, pandemie, che impediscono ad una parte di eseguire una o più obbligazioni contrattuali, se e nella misura in cui la parte che subisce l'impedimento prova tutte le seguenti condizioni:

- a) che l'impedimento è fuori dal suo ragionevole controllo;
- b) che esso non avrebbe ragionevolmente potuto essere previsto al momento della conclusione del contratto;
- c) che gli effetti dell'impedimento non avrebbero potuto essere ragionevolmente evitati o superati dalla Parte Interessata.

2. Al verificarsi di un Evento di Forza Maggiore, ai sensi e per gli effetti di cui artt. 1218 e 1258 c.c., il Fornitore non sarà ritenuto responsabile dell'inadempimento o del ritardato adempimento, e non si potrà procedere all'applicazione delle penali e/o alla risoluzione del contratto per inadempimento. Al fine di non incorrere in responsabilità, il Fornitore avrà l'obbligo di comunicare alla Committente che intende avvalersi della causa esimente prevista nel presente articolo, motivando e documentando le circostanze di



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

fatto che impediscono il corretto adempimento delle prestazioni contrattuali, le obbligazioni sul cui adempimento impattano i predetti eventi, le ragioni per le quali tali circostanze non erano prevedibili al momento della stipula del Contratto e non erano evitabili con la dovuta diligenza, le misure di mitigazione dell'impatto che ha adottato o intende adottare e i nuovi termini e modalità di adempimento, nonché ogni informazione/documentazione utile per consentire alla Committente la valutazione dei presupposti per l'applicazione della disciplina della Forza Maggiore prevista nel presente articolo. Qualora gli eventi di Forza Maggiore impediscano solo parzialmente l'adempimento delle prestazioni contrattuali, il Fornitore sarà tenuto, in linea con l'art. 121 comma 5 del Codice, a rispettare le prescrizioni contrattuali in relazione alle prestazioni la cui esecuzione non sia resa impossibile dai predetti eventi; qualora gli eventi di Forza Maggiore impediscano totalmente la prestazione, la Committente potrà disporre la sospensione delle prestazioni contrattuali, ai sensi e per gli effetti dell'art. 121, comma 1 del Codice per il periodo strettamente necessario alla cessazione degli Eventi di Forza Maggiore. È fatto obbligo al Fornitore comunicare alla Committente tempestivamente la



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

cessazione degli eventi di Forza Maggiore, affinché la
Committente disponga la ripresa dell'esecuzione e
indichi i nuovi termini contrattuali e/o le diverse
modalità di esecuzione della prestazione. La ripresa
dell'esecuzione delle prestazioni dovrà essere
formalizzata mediante redazione del verbale di ripresa
in cui dovranno essere indicati anche i nuovi termini di
esecuzione e/o le diverse modalità di esecuzione.

3. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione
previste nel Contratto, costituisce causa di risoluzione
l'impossibilità sopravvenuta della prestazione a causa
di eventi di Forza Maggiore. In tal caso sarà onere del
Fornitore che invoca la risoluzione del contratto ai
sensi del presente articolo, dimostrare che la
prestazione è divenuta effettivamente impossibile per
uno degli eventi contemplati dal presente articolo. Nel
caso in cui il Committente non contesti la domanda di
risoluzione proposta dal Fornitore, il contratto si
intenderà risolto ai sensi e per gli effetti degli
articoli 1256 e 1463 c.c., senza che nessuna delle parti
possa pretendere dall'altra alcunché, in termini di
risarcimento danni, indennizzo, rimborso costi o altro.
Nel caso in cui il Committente contesti la domanda di
risoluzione proposta dal Fornitore per impossibilità
sopravvenuta della prestazione, ai sensi dell'art. 1256



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

c.c., la stessa valuterà l'inadempimento o il ritardo nell'adempimento da parte del Fornitore ai fini dell'adozione dei provvedimenti di sospensione, dell'applicazione delle penali e/o dei rimedi risolutivi previsti dal presente contratto.

Art. 22. Obblighi di riservatezza

1. L'Appaltatore ha l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dal committente, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente contratto, nonché fatti, stati e condizioni relativi alle attività svolte dal committente o relativi ai fruitori del servizio di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del contratto stesso.

2. L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza di cui al primo e secondo comma e, pertanto, si impegna a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copie, estratti, note o elaborazioni di qualsiasi atto o documento di cui sia venuta in



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENCO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

possesso in ragione dell'incarico affidatole con il contratto.

3. L'Appaltatore impronta il trattamento dei dati dei fruitori del servizio nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), e dal D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni, da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare riguardo all'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato, con particolare riferimento ai dati sensibili.

Art. 23. Trattamento dei dati personali

1. Nei rapporti interni le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), dal D.Lgs. n. 196/2003 successive modificazioni e integrazioni, da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare riguardo all'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.

2. Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente contratto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

responsabilità per errori materiali di compilazione
ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione
dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

3. Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei
casi previsti, l'accesso ai dati personali e la
rettifica o la cancellazione degli stessi o la
limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi
al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). Gli
interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati
personali avvenga in violazione di quanto previsto dal
Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al
Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento
stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie.

4. Il committente tratta i dati relativi al contratto
ed alla sua esecuzione per l'adempimento degli obblighi
legali ad essa connessi, come meglio precisato
nell'informativa resa nella lettera d'invito.

5. Nei rapporti esterni l'appaltatore si impegna ad
osservare le seguenti disposizioni, nell'ambito dei
trattamenti dei dati personali che realizzerà per conto
del committente quale Titolare/Responsabile primario
nello svolgimento delle attività oggetto del presente
Contratto, garantendo così il rispetto della normativa
vigente in materia di tutela e sicurezza dei dati anche
nei confronti dell'utenza servita.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

6. L'appaltatore, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento Europeo, con la sottoscrizione del contratto è nominato Responsabile esterno dei trattamenti di dati, e per il fine dichiara di poter offrire garanzie in termini di conoscenza specialistica, affidabilità, risorse, nonché in ordine all'adozione di misure tecniche, logiche e organizzative adeguate ad assicurare che i trattamenti dei dati personali siano conformi alle esigenze del Regolamento Europeo.

7. L'appaltatore ottempererà a tutte le norme in materia di Trattamento dei Dati Personali in relazione al Trattamento dei Dati Personali ivi comprese quelle che saranno emanate nel corso di durata del Contratto al fine di assicurare, ciascuno nell'ambito delle proprie attività e competenze specifiche, un adeguato livello di sicurezza dei trattamenti, inclusa la riservatezza, in modo tale da ridurre al minimo i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, modifica, divulgazione non autorizzata, nonché di accesso non autorizzato, anche accidentale o illegale, o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

8. L'appaltatore si impegna a:
a) non determinare o favorire mediante azioni e/o omissioni, direttamente o indirettamente, la violazione da parte del committente o comunque del



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENCO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

Titolare del trattamento delle Norme in materia di
Trattamento dei Dati Personali;

b) trattare i Dati Personali esclusivamente in
conformità alle istruzioni fornite, nella misura
ragionevolmente necessaria all'esecuzione del
Contratto, e alle Norme in materia di Trattamento dei
Dati Personali;

c) adottare, implementare e aggiornare Misure di
sicurezza adeguate a garantire la protezione e la
sicurezza dei Dati Personali al fine di prevenire a
titolo indicativo e non esaustivo:

- incidenti di sicurezza; violazioni dei dati
personali (*Data Breach*);
- ogni violazione delle Misure di sicurezza;
- tutte le altre forme di Trattamento dei dati non
autorizzate o illecite.

9. L'appaltatore si impegna a designare la figura
professionale del Responsabile della protezione dei dati
di cui all'art. 37 GDPR e a comunicarne i dati e i
contatti di riferimento tempestivamente al committente.

10. L'appaltatore si impegna altresì a:

- a) trattare i dati solo per l'esecuzione delle attività
di cui all'oggetto del Contratto;
- b) garantire che il trattamento dei Dati Personali sia
effettuato in modo lecito, corretto, adeguato,



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

pertinente e avvenga nel rispetto dei principi di cui
all'artt. 5 e ss. del GDPR;

c) garantire la riservatezza dei dati personali trattati
per l'esecuzione delle attività del Contratto;

d) garantire che le persone autorizzate a trattare i
dati personali in virtù del presente Contratto:

i) si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un
adeguato obbligo legale di riservatezza;

ii) abbiano ricevuto, e ricevano, da parte
dell'appaltatore la formazione necessaria in materia
di protezione dei dati personali;

iii) accedano e trattino i dati personali osservando
le istruzioni contenute nel presente contratto e
dalla normativa vigente;

e) collaborare e supportare nel dare riscontro scritto,
anche di mero diniego, alle istanze trasmesse dagli
Interessati nell'esercizio dei diritti previsti dagli
artt. 15-23 del GDPR, ovverosia alle istanze per
l'esercizio del diritto di accesso, di rettifica, di
integrazione, di cancellazione e di opposizione,
diritto alla limitazione del trattamento, diritto
alla portabilità dei dati, diritto a non essere
oggetto di un processo decisionale automatizzato,
compresa la profilazione;

f) adottare e aggiornare un registro di tutte le



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

attività di trattamento eseguite per conto del
committente, completo di tutte le informazioni
previste all'art. 30 del GDPR;

g) assistere e collaborare pienamente con il committente
nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli
articoli 31, 32, 33, 34, 35 e 36 del GDPR;

h) richiedere autorizzazione al committente allorquando
intenda avvalersi di Terzi Autorizzati per
l'esecuzione di specifiche attività di trattamento.

11. Con specifico riferimento ai dati particolari di
cui all'art. 9 del GDPR, e comunque anche gli altri dati
stante la scarsa rilevanza quantitativa dei dati da
trattare, l'appaltatore s'impegna a:

a) garantire il rispetto degli obblighi di cui all'art.
32 del GDPR;

b) operare la pseudonimizzazione e la cifratura dei dati
personali;

c) assicurare su base permanente la riservatezza,
l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei
sistemi e dei servizi di trattamento;

d) ripristinare tempestivamente la disponibilità e
l'accesso dei dati personali in caso di incidente
fisico o tecnico;

e) operare una procedura per testare, verificare e
valutare regolarmente l'efficacia delle misure



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento;

f) adottare le misure di sicurezza previste da codici di condotta di settore ove esistenti e dalle certificazioni ove acquisite (art. 40-43 GDPR);

g) garantire che chiunque agisca sotto la sua autorità e abbia accesso ai Dati Personali non tratti tali dati se non debitamente istruito.

12. L'appaltatore non può trasferire i Dati Personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che non abbia preventivamente ottenuto autorizzazione scritta dal committente.

13. Il Fornitore si impegna a non conservare - nonché a garantire che i Terzi autorizzati non conservino - i Dati Personali per un periodo di tempo ulteriore al limite di durata strettamente necessario per l'esecuzione dei servizi e/o l'adempimento degli obblighi di cui al presente Contratto, o così come richiesto o permesso dalla legge applicabile.

14. Alla scadenza del Contratto o al termine della fornitura dei servizi relativi al Trattamento dei Dati l'appaltatore dovrà cancellare tutti i Dati Personali nonché cancellare tutte le relative copie esistenti, fatto salvo quanto diversamente disposto dalle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali.



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

15. L'appaltatore manleverà e terrà indenne il committente da ogni perdita, contestazione, responsabilità, spese sostenute nonché dei costi subiti (anche in termini di danno reputazionale) in relazione anche ad una sola violazione delle Norme in materia di Trattamento Personali e/o del Contratto (inclusi gli Allegati) comunque derivata dalla condotta (attiva e/o omissiva) sua e/o dei suoi agenti e/o Terzi autorizzati.

16. Resta inteso che il committente potrà imporre misure ulteriori, idoneamente formalizzate tra le parti, al fine del rigoroso rispetto della disciplina sulla privacy.

Art. 24. Spese contrattuali, imposte, tasse,

1. È a carico dell'appaltatore l'imposta di bollo, calcolata sulla base di quanto previsto dall'art. 18, comma 10 del Codice.

2. Sono a carico dell'appaltatore gli ulteriori oneri e diritti connessi alla stipula del contratto.

3. Il contratto sarà soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.); l'I.V.A. è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente contratto si intendono I.V.A. esclusa.

4. Il Fornitore dichiara che le prestazioni di cui trattasi sono effettuate nell'esercizio di impresa e conseguentemente, tenuto conto di quanto previsto dal



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

comma che precede, al presente contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86 con ogni relativo onere a carico del Fornitore medesimo.

Art. 25. Collegio Consultivo Tecnico ed accordo bonario

1. Per il presente contratto trova applicazione la disciplina di cui all'art. 215 del Codice relativamente al Collegio Consultivo Tecnico (di seguito "CCT").

2. La Committente deve costituire, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto e, comunque non oltre 10 (dieci) giorni da tale data, un CCT ai sensi del citato art. 215 del Codice e secondo le modalità di cui all'Allegato V.2 del Codice, allo scopo di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione delle prestazioni.

3. Il numero dei membri del CCT è pari 3. La Committente concorderà con il Fornitore le modalità per la costituzione e gli adempimenti del suddetto CCT. I costi saranno ripartiti tra le parti.

4. Anche alla luce dei principi di cui agli artt. 2 e 5 del Codice, considerata l'onerosità del CCT in caso di richiesta di pareri, le parti s'impegnano ad un tentativo di risoluzione della possibile controversia preliminare al coinvolgimento formale del CCT, ed alla



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

correlativa formale richiesta di parere.

5. Resta fermo quanto previsto dall'art. 211 del Codice, nonché dall'allegato II.14 del Codice medesimo ed in particolare dall'art. 34 ivi previsto.

Art. 26. Foro esclusivo

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto che non siano state risolte in seno al Collegio Consultivo Tecnico ovvero bonariamente si farà riferimento al Foro territorialmente competente in ragione della sede legale del Comune.

Art. 27 Comunicazioni tra le parti

1. Qualsiasi comunicazione tra le parti dovrà essere inviata per iscritto e si considererà validamente effettuata se inviata mediante PEC agli indirizzi di seguito indicati:

- Impresa appaltatrice:

PEC: presidenza@cert.cirfood.com;

- Comune di Alessandria - Settore I Affari istituzionali e generali, Cultura, Educazione, Turismo, Marketing territoriale, Eventi e Manifestazioni:

PEC: protocollo@pec.comune.alessandria.it.

Richiesto, io Segretario Generale del Comune di



COMUNE DI ALESSANDRIA
Segretario Comunale
Avv Donato Salvatore MARENGO
C.F. MRN DTS 73S25 B602 C
N. Iscrizione 8727

Alessandria, ho disposto per la redazione del presente contratto che, compilato mediante strumenti informatici da persona di mia fiducia su n. 82 pagine a video, è da me letto ai componenti i quali, da me interpellati, lo dichiarano conforme alla loro volontà e con me lo sottoscrivono con modalità elettronica consistente, ai sensi dell'art. 52 *bis* della legge notarile, nell'apposizione della loro firma digitale ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs. n. 50/2016 e dell'art. 24 del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82, verificata a mia cura ai sensi dell'art. 14 del D.P.C.M. 22/02/2013. In presenza delle Parti, io Ufficiale Rogante, ho firmato il presente atto informatico con firma digitale.

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282



CAPO 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
ART. 1. OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2. DEFINIZIONI	4
ART. 3. DURATA DEL CONTRATTO	6
ART. 4. MODALITÀ DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	6
ART. 5. PRINCIPI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E MISURE DI SICUREZZA	7
CAPO 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	8
ART. 6. UTENZE, INDIRIZZI, SERVIZI ED ORARI	8
ART. 7. UTENZE, CALENDARIO, E QUANTITATIVI STIMATI	8
ART. 8. CALENDARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO	8
ART. 9. CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO	9
CAPO 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI.....	11
ART. 10. IL CENTRO COTTURA DELL'APPALTATORE	11
10.1. GESTIONE DELLE EMERGENZE	12
ART. 11. IL MAGAZZINO	12
ART. 12. AUTORIZZAZIONI E LICENZE.....	12
CAPO 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME	13
ART. 13. LE DERRATE ALIMENTARI	13
13.1. I PRODOTTI BIOLOGICI O ALTRIMENTI QUALIFICATI	14
13.2. IRREPERIBILITÀ DEI PRODOTTI BIOLOGICI O ALTRIMENTI QUALIFICATI	16
13.3. CERTIFICAZIONI E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI	17
13.4. FLUSSI INFORMATIVI	18
ART. 14. RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME PRESSO IL CENTRO COTTURA	18
ART. 15. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE PRESSO IL MAGAZZINO ED IL CENTRO COTTURA	18

CAPO 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	21
ART. 16. I MENÙ.....	21
ART. 17. LA VARIAZIONE DEI MENÙ	22
ART. 18. LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	23
ART. 19. LE DIETE SPECIALI	24
19.1. LE DIETE TERAPEUTICHE	24
19.2. LE DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	24
ART. 20. DISPOSIZIONI COMUNI PER LE DIETE SPECIALI	25
CAPO 6 – LA COTTURA DEI PASTI	26
ART. 21. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, SEMILAVORATI E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	26
ART. 22. COTTURA.....	27
ART. 23. MANTENIMENTO IN CALDO/ABBATTIMENTO/CONSERVAZIONE/RINVENIMENTO	28
ART. 24. CONDIMENTI.....	28
CAPO 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	29
ART. 25. IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	29
ART. 26. IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE TERAPEUTICHE	29
ART. 27. IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	29
ART. 28. IL CONFEZIONAMENTO: INDICAZIONI GENERALI	29
CAPO 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI	31
ART. 29. IL PIANO DEI TRASPORTI	31
29.1. LE CONSEGNE PRESSO GLI ASILI NIDO.....	31
ART. 30. I MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO	31
CAPO 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE.....	33
ART. 31. LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	33
31.1. LA SOMMINISTRAZIONE DELL’ACQUA	34
ART. 32. LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI DELLA PREPARAZIONE DEI CIBI.....	35
CAPO 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO	36
ART. 33. PRENOTAZIONE, ADDEBITO E PAGAMENTO DEI PASTI	36
CAPO 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE	37
ART. 34. PULIZIE E PEST CONTROL.....	37
ART. 35. RIFIUTI.....	38
ART. 36. GARANZIE IGIENICHE	38
CAPO 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI	39
ART. 37. CONSEGNA (E RICONSEGNA) DEI BENI.....	39
ART. 38. MANUTENZIONI PRESSO LE UTENZE	39
38.1. MANUTENZIONI ORDINARIE PRESSO I LOCALI DI SERVIZIO ED ACCESSORI	40
38.2. MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE	41
38.3. MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI	41
ART. 39. MANUTENZIONI PRESSO IL CENTRO COTTURA DELL’APPALTATORE.....	41
ART. 40. ULTERIORI BENI NON ALIMENTARI ED INVESTIMENTI	41
CAPO 13 – L’AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO	43
ART. 41. CONTROLLO IGIENICO SANITARIO.....	43
ART. 42. LIMITI ANALITICI DI RIFERIMENTO	43
CAPO 14 – IL PERSONALE	45
ART. 43. PERSONALE – DISPOSIZIONI GENERALI	45

ART. 44.	L'ORGANICO: STANDARD MINIMI.....	45
ART. 45.	FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....	46
ART. 46.	VESTIARIO DEL PERSONALE	47
ART. 47.	CARATTERISTICHE E OBBLIGHI DEL PERSONALE	47
ART. 48.	DISPOSIZIONI GENERALI SULLA MANODOPERA	47
ART. 49.	SICUREZZA DEI LAVORATORI PER LE ATTIVITÀ GESTIONALI.....	48
ART. 50.	SICUREZZA DEI LAVORATORI PER I RISCHI INTERFERENZIALI	49
ART. 51.	CLAUSOLA SOCIALE.....	49
CAPO 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI.....		50
ART. 52.	RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO E CUSTOMER SATISFACTION.....	50
ART. 53.	I COMITATI/COMMISSIONE MENSA.....	50
ART. 54.	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	50
ART. 55.	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	51
ART. 56.	TIPOLOGIA DEI CONTROLLI	51
ART. 57.	SERVICE LEVEL AGREEMENT E KEY PERFORMANCE INDICATOR (SLA E KPI).....	52
CAPO 17 – DISCIPLINA CONTRATTUALE		55
ART. 58.	ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE	58
ART. 59.	INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO	58
ART. 60.	RINVIO ALLO SCHEMA DI CONTRATTO	58

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto

- i. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica a favore del Comune di Alessandria, che include la preparazione dei pasti presso il centro cottura indicato dall'appaltatore, il trasporto e la somministrazione dei pasti presso i satelliti di distribuzione. Più nel particolare le norme che seguono hanno per oggetto la disciplina del servizio di ristorazione presso:
 - le Scuole dell'infanzia statali;
 - Scuole Primarie;
 - Scuole Secondarie di Primo Grado;
 - Asili Nido Comunali.
- ii. Avuto riguardo al servizio di preparazione pasti presso gli Asili Nido Comunali si prevede:
 - per i bambini semidivezzi/divezzi: la fornitura mediante veicolazione dal Centro Cottura di pasti già pronti;
 - solo per i bambini lattanti: la fornitura in loco di prodotti specifici per lo svezzamento;
- iii. Avuto riguardo alla scuola dell'infanzia comunale Il Girotondo si prevede la fornitura mediante veicolazione dal Centro Cottura di pasti già pronti.
- iv. Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie (acquisto di alimenti beni di consumo; la pulizia dei satelliti di distribuzione, delle attrezzature e stoviglie utilizzate; le manutenzioni ecc.), necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e non espressamente rifiutate dal Comune.
- v. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

Art. 2. Definizioni

- i. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
 - a) Appaltatore, denominato altresì ditta appaltatrice, impresa appaltatrice, ditta aggiudicataria o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato l'appalto;
 - b) Appalto di servizi: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione fuori casa, verso un corrispettivo in danaro;
 - c) Arredi: dotazioni come tavoli, sedie ed altre dotazioni analoghe per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
 - d) Attrezzature: strumenti, utensili, carrelli e macchinari necessari ai fini dei processi di produzione, trasporto, distribuzione, mantenimento degli alimenti e dei pasti;
 - e) CAM: Decreto 10 marzo 2020 recante "[Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari](#)";
 - f) Capitolato: insieme dei requisiti e delle caratteristiche di natura amministrativa e tecnica del servizio di ristorazione fuori casa, definiti dal Committente. Per esempio: requisiti di prodotto, di sicurezza, merceologici, nutrizionali, sensoriali, del contesto produttivo, di modalità esecutive del servizio;

- g) Centro cottura: cucina o cucine per la produzione dei pasti;
- h) Chilometro zero: si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km (150 km in caso di mensa biologica);
- i) Codice: il decreto legislativo Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36;
- j) Committente, denominata altresì Amministrazione Comunale, Comune, Stazione Appaltante: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
- k) Confezionamento dei pasti: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronorm alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
- l) Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
- m) Costo del lavoro (anche CL): il costo cumulato del personale impiegato, detto anche costo del lavoro, stimato dal Comune sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli utili d'impresa;
- n) Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere il Concessionario per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
- o) DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dal Comune, ai sensi dell'articolo 114 del Codice, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dal Comune assicurando la regolare esecuzione;
- p) Derrate alimentari: prodotti ortofrutticoli, prodotti ittici; latte e latticini, carne e derivati; uova e altri prodotti alimentari trasformati
- q) D. Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- r) DURC: il Documento unico di regolarità contributiva;
- s) Eccedenza: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
- t) Gastronorm: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
- u) Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
- v) Guida ASL: "[Guida alla formulazione dei menu scolastici](#)", redatta dipartimento di Prevenzione Servizio igiene degli Alimenti e della nutrizione Anno 2022 (ASL TO3);
- w) Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi;
- x) Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- y) Locali accessori: nelle Utenze, locali di supporto ai locali di servizio (es. spogliatoi, magazzini, corridoi);
- z) Locali di servizio: nelle Utenze, locali nei quali vengono svolte le attività produttive e di somministrazione;
- aa) Manutenzione ordinaria: insieme di interventi di manutenzione, correttiva ("a guasto") o preventiva (prima che nel sistema oggetto di intervento si manifesti il guasto) o per contenere gli effetti dell'ordinaria usura ("mantenimento in efficienza"), che non concorrono ad aumentare il valore del sistema né a migliorarne le prestazioni, ma semplicemente ripristinano lo status quo ante;

- bb)** Manutenzione straordinaria: insieme delle azioni migliorative, preventive rilevanti (che aumentano il valore dei sistemi e/o ne prolungano la longevità) ed in taluni casi anche correttive, che garantiscono miglioramento delle prestazioni e/o dell'affidabilità del sistema oggetto di manutenzione, al fine di aggiornarlo e di ridurre il grado di obsolescenza, anche per evitarne la sostituzione;
 - cc)** Menù: proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare;
 - dd)** Non conformità: mancato soddisfacimento di un requisito o di uno standard;
 - ee)** Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
 - ff)** Pasto: composizione di uno o più piatti destinati al consumo;
 - gg)** Piatto: singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
 - hh)** Porzione: quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto;
 - ii)** Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
 - jj)** Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
 - kk)** Progettazione del menù: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;
 - ll)** Refettorio scolastico/Satellite di distribuzione/Utenza: utenza che riceve pasti trasportati in legame;
 - mm)** Riassetto dei refettori di consumo: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto di locali, tavoli e sedie, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
 - nn)** Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
 - oo)** RUP: Responsabile Unico Progetto di cui all'art. 15 del Codice;
 - pp)** Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
 - qq)** Utensili di cucina per il servizio: coltelli, mestoli, pinze, ed in generale tutte le dotazioni, le stoviglie e la minuteria fundamentalmente necessari per la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- ii. Si rinvia alle ulteriori definizioni contenute nei CAM.

Art. 3. Durata del contratto

- i. La durata dell'appalto è determinata in tre anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal 02/09/2024, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza fissata al 31/07/2027.
- ii. È fatta salva la facoltà del Comune di disporre della proroga del contratto per un ulteriore anno scolastico, con conseguente posticipo della scadenza al 31/07/2028.

Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto

- i. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della Stazione Appaltante.
- ii. Tutti gli oneri connessi al contratto, ivi compresi i diritti di segreteria e rogito, sono a carico dell'aggiudicatario. Detti costi sono stimati, salvo conguaglio, in € 20.500,00.

Art. 5. Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza

- i. L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:
- sicurezza alimentare, in conformità alle "[Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica](#)" approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
 - sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle [Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana](#) (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente, nonché delle pertinenti linee guida regionali.
 - educazione alimentare, in conformità "[Linee Guida per l'Educazione Alimentare](#)" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
 - ridotto impatto ambientale, in conformità [CAM](#);
 - riduzione delle eccedenze, in conformità alle "[Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti](#)", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
 - assicurare la stabilità del personale attualmente impiegato nei servizi, e garantire, in caso di nuove assunzioni, la promozione delle pari opportunità generazionali, di genere o di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate;

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

- i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti, dal lunedì al venerdì, sono quelli indicati nell'allegato recante "elenco refettori e quantitativo pasti".
- ii. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari, le sedi ed i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole/refettori, così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti, sulla base della programmazione delle attività didattiche ed educative effettuata dai competenti Istituti Comprensivi, Direzioni Didattiche ed Educative di riferimento.
- iii. L'Appaltatore ad eseguire le prestazioni nei termini impartiti dalla Stazione Appaltante, senza previsione di costi aggiuntivi a suo favore.

Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

- i. Il numero di pasti **teorici** per ogni anno scolastico è riportato nell'allegato recante "elenco refettori e quantitativo pasti". Detto parametro è costruito sulla base dei consumi storici.
- ii. I quantitativi per i pasti scolastici sono da intendersi relativi ad un anno scolastico (anno educativo per i nidi), così come da calendario determinato dalle competenti istituzioni scolastiche o educative
- iii. L'effettivo svolgimento del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.
- iv. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.
- v. Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente, sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, per come comunicate dai singoli refettori alla cucina di norma entro le ore 9,00 del giorno stesso del consumo, e comunque in nessun caso oltre le ore 9.30.

Art. 8. Calendario di funzionamento del servizio

- i. I giorni di funzionamento del servizio scolastico, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dal dirigente dell'Istituto Comprensivo di concerto con l'Amministrazione comunale, o comunque dai responsabili delle istituzioni scolastiche ed educative, e possono essere variati insindacabilmente dai medesimi, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta appaltatrice che dovrà adeguarsi.
- ii. Avuto riguardo ai Satelliti di distribuzione per i quali sia previsto il doppio turno, tra un turno e il successivo l'appaltatore ha l'obbligo di rigovernare i locali dove gli utenti consumano il pasto.
- iii. Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.
- iv. I servizi dovranno essere sempre garantiti, in quanto trattasi di servizi essenziali ai sensi della L. 12 giugno 1990, n. 146 (istruzione), e l'appaltatore è obbligato al rispetto delle misure ivi indicate.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

- i. Il servizio presso le scuole consiste principalmente nelle seguenti attività:
- a) Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari.
 - b) Preparazione dei pasti presso il Centro Cottura messo a disposizione dall'appaltatore.
 - c) Confezionamento e veicolazione dal Centro Cottura alle varie Utenze di pasti pronti in legame fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali e cestini gite). Non sono ammesse varianti al tipo di legame indicato, nemmeno avuto riguardo alle diete speciali.
 - d) Confezionamento e veicolazione alle varie Utenze delle merende non oltre le ore 14.30, con stoccaggio degli alimenti nei satelliti di distribuzione.
 - e) Trasporto, consegna, scodellamento, recupero e sanificazione dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nelle Utenze, eccettuato lo scodellamento presso gli asili nido e della scuola dell'infanzia Il Girotondo.
 - f) Predisposizione dei menù da esporre presso i refettori scolastici, oltre un piano di Informazione agli Utenti.
 - g) Fornitura coperti e apparecchiatura tavoli (fatta eccezione per gli asili nido e la scuola dell'infanzia il Girotondo); eventuale reintegro delle stoviglie e degli ulteriori Utensili di cucina attualmente presenti.
 - h) Fornitura degli ulteriori beni non alimentari necessari per l'esecuzione del servizio;
 - i) Rigoverno di tutti i Locali impiegati per il servizio, la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzati dall'appaltatore, monitoraggio infestanti ed eventuali interventi di disinfestazione nei centri cottura e all'interno dei refettori, ad esclusione dei refettori degli asili nido e della scuola dell'infanzia Il Girotondo;
 - j) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura degli utensili e degli arredi impiegati per il servizio, i quali dovranno essere conformi alle previsioni della normativa vigente ed ai CAM (prodotti detergenti ed igienizzanti, ramazze, scopettoni, stracci per pavimento, spugne, materiale di consumo per i rifiuti ecc.).
 - k) Gestione informatizzata del servizio per mezzo del software messo a disposizione dal Committente;
 - l) Fornitura delle attrezzature integrative necessarie per l'ottimale svolgimento del servizio.
 - m) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
 - n) La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
 - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati dal SIAN territorialmente competente;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.;
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina, per i quali deve garantirsi un buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
 - controllo dell'etichettatura;
 - stoccaggio del campione significativo del pasto;
 - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
 - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
 - verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
 - costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;

- utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
 - reintegro regolare per incremento di utenti, usura, perdita o rottura delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria) con beni analoghi conformi ai CAM.
- ii. Nell'ambito delle suddette attività si specifica che le attività di scodellamento e quelle ad esse collegate sono escluse per gli asili nido, e scuola dell'infanzia comunale paritaria Il Girotondo in quanto a carico del personale scolastico comunale. Solo per i bambini lattanti l'attività di preparazione dei pasti quotidiani sarà eseguita presso le cucine ed i refettori dell'asilo nido comunale "Arcobaleno" ubicato in spalto Marengo n. 48 da personale comunale.
- iii. L'appaltatore ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.
- iv. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio.
- v. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire misure di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, e più in generale sui seguenti temi:
- Alimentazione, salute e ambiente;
 - Provenienza territoriale degli alimenti;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
- vi. A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione agli Utenti che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di comunicazione. Nell'ambito di detto piano dovrà obbligatoriamente essere presentato un progetto di educazione alimentare per prevenire l'obesità che promuova e favorisca l'abitudine al consumo dei pasti salutari da parte degli alunni.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Art. 10. Il centro cottura dell'appaltatore

- i. L'aggiudicatario dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:
 - essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno entro la data stipula del contratto (requisito di esecuzione), e per tutta la durata del contratto incluse le opzioni di durata (almeno quattro anni scolastici).
 - essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
 - disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste ed alla potenzialità produttiva;
 - disporre di zona dedicata alla produzione di diete speciali adeguata al numero medio che risulta pari a n. 150/giorno;
 - le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
 - essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
 - deve trovarsi ad una distanza da ogni singolo refettorio tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**. Su detto parametro temporale sarà accordata una tolleranza del 10% per compensare eventuali distorsioni dello strumento di misura (google maps, prevedendo per uniformità di comparazioni ipotesi di assenza di traffico)
- ii. Potranno essere messi a disposizione più centri cottura per soddisfare il requisito della potenzialità produttiva, fermo restando che ciascuno dovrà singolarmente possedere i requisiti "soggettivi" riferibili ad ogni struttura.
- iii. Il centro cottura dovrà essere reso disponibile in tutte le sue funzionalità produttive entro la data di stipula del contratto, convenzionalmente stabilita nel decimo giorno antecedente la data prevista per l'avvio del servizio. Entro tale data l'aggiudicatario dovrà presentare i vincolanti documenti che attestino l'effettiva disponibilità del centro cottura a far data dall'avvio del servizio, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento (proprietà, locazione ecc.). A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione del Centro cottura, che deve comunque già essere identificato, quantomeno sotto il profilo spaziale, già in fase di gara, fornendo una preliminare prova di poterne acquisire la disponibilità nella fase esecutiva, anche condizionata all'aggiudicazione, ove sia chiaramente evincibile un preliminare accordo tra proprietario dell'immobile ed appaltatore.
- iv. La mancata prova in fase di stipula rispetto all'effettiva disponibilità del Centro cottura comporterà il ritiro dell'aggiudicazione e l'escussione della garanzia provvisoria.
- v. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare alla Stazione appaltante la seguente documentazione, e garantire l'effettuazione di un sopralluogo preventivo alla stipula del contratto:
 - a. documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
 - b. planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
 - c. potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
 - d. dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>.

- e. documentazione fotografica del centro di cottura, come ulteriore ed eventuale integrazione inerente alla capacità produttiva.
- vi. In caso di oggettiva inidoneità del centro cottura in relazione alle esigenze produttive dell'appalto, valutata tenendo conto a mero titolo orientativo di quanto previsto dalle "[Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte](#)" (documento ufficiale Luglio 2002), si provvederà al ritiro dell'aggiudicazione ed all'escussione della garanzia provvisoria.
- vii. In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:
 - il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e abbia caratteristiche qualitative uguali o migliorative rispetto a quelle in relazione alle quali l'appaltatore abbia eventualmente ottenuto un punteggio in sede di gara;
 - venga data comunicazione al comune almeno 30 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, si da consentire le verifiche sulla idoneità della struttura;
 - sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità.

10.1. Gestione delle emergenze

- i. In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico dell'appaltatore per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza, anche relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dell'appaltatore stesso, tali da garantire la continuità del servizio.

Art. 11. Il magazzino

- i. Il magazzino dovrà essere organizzato per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:
 - La regola FIFO
 - La verifica delle date di scadenza
 - La verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
 - Primo controllo al ricevimento
 - La protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
 - La separazione fra prodotti semilavorati e materie prime
- ii. Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie.

Art. 12. Autorizzazioni e licenze

- i. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali. Tutti i relativi adempimenti sono a carico dell'aggiudicatario.

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 13. Le derrate alimentari

- i. L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- ii. La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.
- iii. Le derrate alimentari, utilizzate per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, devono essere di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.
- iv. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti devono avere le caratteristiche e gli standard qualitativi previsti dall'allegato documento recante "Tabelle merceologiche", ed in subordine dalle Linee [guida per la ristorazione collettiva scolastica](#) emanate dalla Regione Piemonte nell'anno 2002. il tutto in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM, ove migliorativi.
- v. Al momento del conferimento le forniture dovranno essere munite di regolare documento di accompagnamento. Le carni dovranno presentarsi in ottime condizioni di conservazione. Qualunque modificazione del normale stato di confezionamento del prodotto (ad es. perdite nel sottovuoto) e qualunque alterazione delle normali caratteristiche dell'alimento costituirà motivo di respingimento dell'intera partita di merce fornita dall'impresa produttrice.
- vi. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, l'Impresa Appaltante ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui dovrà essere fornita la scheda tecnica prima dell'inserimento nel menù.
- vii. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche cogenti richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, fermi eventuali parametri migliorativi previsti dai prefati documenti:
 - a) prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali nel prosieguo indicate;
 - b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – l'offerente potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
 - c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – l'offerente può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Alessandria, o in ogni caso entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 150 km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM. Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali o comunque derivanti da agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018, nonché gli ulteriori previsti dai CAM, alle condizioni ivi previste;
 - d) tutte le precedenti proposte dovranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
 - e) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare

ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga, fatte salve le deroghe già previste dalle clausole contrattuali dei CAM;

- f) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, devono rispettare le clausole contrattuali dei CAM nonché gli indirizzi forniti dalla [Guida ASL](#) e dal programma “Frutta e verdura nelle scuole” promosso dall’Unione Europea, realizzato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, e svolto in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione e del merito, il Ministero della Salute, Agea, le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano. Non è ammesso l’utilizzo di verdure di V gamma. È privilegiato l’utilizzo di verdure di I gamma. L’impiego di prodotti di IV gamma deve essere autorizzato dal Committente a seguito di motivata richiesta dell’appaltatore.
 - g) deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);
 - h) il sale va usato moderatamente, preferendo il sale iodato rispetto a quello non arricchito in iodio;
 - i) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi e dovrà pervenire nei refettori con etichettatura e indicazione del lotto;
 - j) l’olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva di provenienza italiana;
 - k) non può essere utilizzata carne congelata/surgelata, salva espressa autorizzazione del Committente sulla base di motivata istanza dell’appaltatore per eventi eccezionali;
 - l) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti (ad eccezione del prosciutto cotto) ed aromi di sintesi;
 - m) non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
 - n) il pesce proposto nei menù deve avere le caratteristiche previste nelle clausole contrattuali dei CAM. Può essere utilizzato pesce congelato/surgelato, ma non è consentito l’utilizzo di prodotti ricomposti, prefritti, preinpanati, o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario;
 - o) non è consentito l’uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;
 - p) non è consentito l’uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
 - q) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
 - r) non è ammesso il ricorso all’uso di cibi precucinati;
 - s) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
 - t) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo;
 - u) le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l’uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.
- viii. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al comune per riceverne preventiva autorizzazione.
- ix. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
- x. Si rinvia ai Criteri Minimi ambientali per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.
- xi. Per quanto non previsto dal presente documento si rinvia all’allegato 3 (par. 3.1 e 3.2) delle “[Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte](#)” (documento ufficiale Luglio 2002).

13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati

- i. I pasti per le utenze scolastiche (ivi compreso l’asilo nido) devono essere composti impiegando interamente alimenti biologici o altrimenti qualificati (cfr. CAM), o da piatti unici costituiti da uno o più

degli ingredienti biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita **su base trimestrale** la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM medesimi, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio

premiante (sub C, lettera b) , punto 5) dei CAM. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
 - **Latte e yogurt:** biologico.
 - **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
 - **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.
 - Negli asili nido l'eventuale **carne omogeneizzata** eccezionalmente impiegata deve essere biologica.
- ii. Ai sensi dell'art. 4, c. 5-quater del Decreto Legge 12 settembre 2013, n. 104 deve in ogni caso essere complessivamente prevista una quota non inferiore al 10% di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica.

13.2. Irreperibilità dei prodotti biologici o altrimenti qualificati

- i. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici o altrimenti qualificati, l'Appaltatore dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.
- ii. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:
- irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Committente;
 - indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo abnorme (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta
- iii. In casi eccezionali e non prevedibili per esaurimento di alcune derrate o mancata reperibilità delle stesse (bio, doc, dop e ecc.) queste saranno sostituite da altri prodotti biologici o altrimenti qualificati con analoga capacità nutrizionale, o in subordine da generi alimentari convenzionali di analogo valore economico, merceologico e nutrizionale, provvedendo comunque a garantire complessivamente il

rispetto delle percentuali di materie prime biologiche previste nel Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica, e sempre previa autorizzazione del Committente. Restano fermi i limiti alle deroghe previsti dal Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771, in caso di attivazione della mensa biologica.

- iv. Ferma la preferenza per la riduzione delle materie prime convenzionali, e quindi per la sostituzione con altre materie prime biologiche o altrimenti qualificate, in caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Committente.
- v. Resta inteso che l'incremento dei prezzi dei prodotti non costituiscono esimente ai fini della fornitura.

13.3. Certificazioni e rintracciabilità dei prodotti

- i. L'Appaltatore deve assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria.
- ii. L'Appaltatore deve disporre di un sistema informatizzato di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo e consultabile dagli incaricati al controllo.
- iii. L'Appaltatore deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.
- iv. Il Committente si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.
- v. Le carni fornite dall'Appaltatore dovranno rispondere ai requisiti della filiera tracciata" e per questo si intendono le carni provenienti da animali assoggettati alle direttive UNI EN ISO 22005/2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per i sistemi di progettazione e di attuazione" nonché al Regolamento CE n. 178/2002, il quale disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.
- vi. Il valore biologico del nutriente deve essere mantenuto durante tutte le fasi citate in modo che il cibo che arriva al consumatore finale sia sicuro e fisiologicamente protettivo.
- vii. Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:
 - da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
 - nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.
- viii. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione."
- ix. Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora il Committente ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.
- x. L'Appaltatore deve esibire su richiesta del Committente la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti convenzionali, biologici, tipici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento, nonché l'ulteriore documentazione a comprova richiesta dai CAM.
- xi. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:
 - a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente Capitolato tecnico o dai suoi allegati;
 - a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
 - a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);

- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
 - a evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.
- xii. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.
- xiii. L'Appaltatore, nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato tecnico, dovrà verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization), con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minima, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- xiv. A semplice richiesta l'appaltatore dovrà inviare al Committente l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice e produttrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

13.4. Flussi informativi

- i. L'aggiudicatario deve fornire al direttore dell'esecuzione, a cadenza almeno semestrale, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.
- ii. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n.206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.
- iii. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Art. 14. Ricevimento delle materie prime presso il Centro cottura

- i. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:
 - a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
 - b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
 - c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Art. 15. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura

- i. Tutti i locali devono essere in buono stato igienico e manutentivo.

- ii. Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
- iii. È necessario evitare l'accatamento irregolare delle derrate, anche ai fini di una adeguata ispezionabilità.
- iv. Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra, appoggiati su appositi ripiani o scaffali e comunque disposti in modo tale da non ostacolare le operazioni di pulizia.
- v. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti, la sistemazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo (sistema FIFO, First In – First Out).
- vi. L'appaltatore garantisce la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione.
- vii. I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, etc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio avendo cura di conservare l'etichetta originale oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".
- viii. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore in acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale. Se il prodotto si presenta all'origine immerso in liquido di governo, questo dovrà ricoprire il prodotto per tutta la durata della sua conservazione, avendo cura, soprattutto in caso di travaso, di verificarne la completa copertura, anche ricorrendo a eventuali rabbocchi con liquidi idonei (olio di oliva per i prodotti sott'olio, acqua potabile per i prodotti al naturale, in salamoia o sciroppo).
- ix. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, identificabili con idonea cartellonistica.
- x. I prodotti deperibili come le carni, il pesce ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.
- xi. Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.
- xii. L'identificazione corretta dei prodotti, in ciascuna fase di lavorazione o stoccaggio, rappresenta un elemento fondamentale per la rintracciabilità pertanto, tutti gli alimenti devono essere sempre accompagnati dall'etichetta originale o da una fotocopia della stessa, chiaramente leggibile; tale criterio deve essere rispettato anche in caso di utilizzo parziale della confezione, o di travaso del contenuto, o di riconfezionamento dell'alimento da parte dell'Appaltatore in una confezione diversa dall'originale. In alternativa, ove non fosse possibile mantenere l'etichetta originale o una fotocopia della stessa, i prodotti dovranno comunque essere identificati con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza o TMC).
- xiii. Per tutti i prodotti in confezione aperta, devono essere inoltre indicate la data di apertura della confezione e la data entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato, stabilita dall'Impresa Appaltante sulla base di prove sperimentali e/o dati bibliografici.
- xiv. Per quanto attiene ai salumi interi e, più in generale, per quei prodotti il cui consumo è normalmente differito nel tempo (più giorni) è opportuno che venga definito un termine di durata del prodotto aperto.
- xv. E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e di congelamento, verificando in particolar modo l'eventuale formazione di condensa o ghiaccio all'interno degli apparecchi.

- xvi. Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- xvii. Tutte le preparazioni destinate ad una fase di stoccaggio devono essere identificate mediante la chiara indicazione della data/ora di preparazione.
- xviii. Lo stoccaggio di tutte le derrate destinate all'utenza deve avvenire in luoghi esclusivamente dedicati. Prodotti ad uso del personale così come prodotti non conformi possono essere conservati solo previa segregazione e/o identificazione.
- xix. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
- xx. I prodotti sanificanti e detergenti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.
- xxi. Tutti i materiali e gli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) devono essere conformi alle specifiche tecniche previste dai CAM, in ogni caso nel rispetto di tutta la pertinente normativa nazionale ed eurounitaria, avuto particolare riguardo al regolamento (UE) n. 10/2011, come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 1442/2023.
- xxii. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 16. I menù

- i. L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di miglioramento dei menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze dell'Appaltatore.
- ii. I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:
 - a) I menù proposti sono elaborati secondo i criteri generali indicati dalla [Guida ASL](#), nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti previste dai ricettari ivi contenuti, ovvero analoghe grammature in caso di ricette non presenti. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Dette linee guida possono in ogni caso essere derogate dal Comune, anche ai fini di aumentare i profili di gradibilità del piatto. Limitatamente alle grammature per l'asilo nido, in quanto non contemplate dalla prefata Guida, nonché per gli ulteriori aspetti non trattati da queste ultime in relazione all'alimentazione complementare, si farà riferimento a quelle previste dall'allegato recante "Grammature nido".
 - b) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di utenza, (nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane. Analoghi menù sono da predisporre per le diete etico religiose e sanitarie.
 - c) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa.
 - d) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
 - e) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con il Comune (che a sua volta li condividerà con il Comitato Mensa), cui compete la preliminare approvazione, e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il comune, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo; è sempre facoltà dell'amministrazione di imporre il ritorno al menù attualmente in uso (cfr. allegato), senza che questo comporti costi aggiuntivi a suo carico.
 - f) I menù devono essere inviati al SIAN territorialmente competente per il parere di competenza.
 - g) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il comune almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - h) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
 - i) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali, che devono tendenzialmente prevedere un'equivalente variazione di alimenti previsti per i menù comuni;
 - j) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime, nonché la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno.
 - k) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).
 - l) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
 - m) nel menù settimanale dovrà di norma essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;

- n) per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti, siano utilizzati a titolo orientativo i criteri illustrati nella [Guida ASL](#);
- o) almeno mensilmente l'aggiudicatario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);
- p) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al comune dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- q) nel periodo quaresimale deve essere predisposto un menù che preveda, nella giornata di venerdì, la presenza di una o più scelte senza carne (sia nel primo che nel secondo piatto).
- r) l'Appaltatore, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
- modalità di progettazione, in collaborazione con il comune, delle ricette da proporre,
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - figure di responsabilità interessate.
- iii. Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.
- iv. È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento, tenuto altresì conto del quantitativo di avanzi rilevato, in conformità con quanto previsto dalla [Guida ASL](#). Per gli scopi citati la Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista o figura equipollente) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della Ditta appaltatrice.
- v. Le migliorie sul menù proposte in sede di gara non hanno valore negoziale, potranno subire tutte le variazioni richieste dall'amministrazione, ed hanno il solo scopo di valutare la capacità della ditta di strutturare menù sulla base di linee guida, e quindi di elaborare menù con una bilanciata e sapiente combinazione dei diversi prodotti.

Art. 17. La variazione dei menù

- i. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail, di norma con almeno 48 ore di anticipo.
- ii. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali che il comune si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:
- guasto all'impianto di cottura, da comunicarsi tempestivamente al Comune, nell'immediatezza della percezione dell'evento;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - oggettiva irreperibilità delle materie prime;
 - sopravvenuti aumenti straordinari e documentati dei prezzi di specifiche materie prime.
- iii. Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare tempestivamente le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati, al fine di permettere una informazione in tempo utile all'utenza prima della fruizione del pasto. Per le variazioni correlate

all'oggettiva irreperibilità delle materie prime la comunicazione dovrà avvenire inderogabilmente entro i termini di cui al comma i.

- iv. Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dal comune menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nella [Guida ASL](#). Compreso nel costo di aggiudicazione è prevista in tale evenienza la fornitura di una bottiglietta di acqua da 500 ml.

Art. 18. La composizione del pasto

- i. I pasti scolastici, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche/ricettari di cui alla [Guida ASL](#), dovranno essere composti da un primo piatto (asciutto o in brodo), un secondo piatto a base di proteine (di origine animale o vegetale), un contorno di verdura di stagione, pane e frutta fresca di stagione.
- ii. Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo
- iii. È inoltre prevista la merenda, che dovrà essere prioritariamente composta da frutta (fresca o secca) e yogurt, secondo le indicazioni previste dalla Guida ASL come integrate dalla prescrizione di cui al presente periodo. Eventuali prodotti da forno non dovranno essere mododose, se non per casi specifici tra cui il pranzo al sacco. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- iv. Avuto riguardo all'asilo nido, per i bambini svezzati il pasto ha la medesima composizione di cui ai precedenti commi, nel rispetto delle specifiche grammature per il Nido allegate.
- v. Per l'alimentazione complementare, ovvero il processo che caratterizza l'alimentazione del bambino, quando al latte materno (o in sua mancanza al latte formulato) si affiancano cibi nuovi, consentendo un ampliamento della dieta, valgono le seguenti disposizioni
- vi. La prima pappa è preparata con:
- brodo di verdura;
 - verdura frullata;
 - la farina di cereali per l'infanzia con o senza glutine (crema di cereali, riso, mais e tapioca, semolino, pastina);
 - olio extravergine di oliva aggiunto a crudo
- a cui gradualmente si aggiungerà una porzione di carne o pesce cotto, o formaggio o legumi o uovo. La frutta fresca di stagione opportunamente sbucciata, frullata e poi sminuzzata completerà il pasto.
- vii. Nella predisposizione dei menù per l'alimentazione complementare, ferme le indicazioni del pediatra, è necessario:
- Variare la carne scegliendo tra pollo, tacchino, coniglio, agnello, maiale, manzo; la carne cotta sarà dapprima frullata e poi sminuzzata.
 - Alternare vari tipi di pesce; il pesce dopo la cottura deve essere schiacciato con la forchetta e aggiunto alla pappa dopo aver verificato la completa assenza di lische.
 - Non utilizzare omogeneizzati di carne, pesce, frutta, a meno di indicazioni precise del pediatra.
 - Alternare i legumi (ceci, fagioli, lenticchie, piselli) che inizialmente dovranno essere passati con il passaverdura.
 - Preferire i formaggi a più basso contenuto di grassi (ricotta, crescenza, caprino e con moderazione parmigiano reggiano)
 - Non utilizzare sale perché gli alimenti ne contengono in quantità sufficienti al bisogno del bambino. Occorre evitare che il bambino acquisisca l'abitudine al gusto del salato che difficilmente potrà modificare in seguito.
 - Non utilizzare spezie almeno fino a 12 mesi.

- Non utilizzare zucchero, biscotti: la necessità di energia immediatamente disponibile per la crescita del bambino è soddisfatta dagli zuccheri semplici contenuti nella frutta che non deve mai mancare a fine pasto o come merenda.

Art. 19. Le diete speciali

19.1. Le diete terapeutiche

- i. Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento a quanto previsto dalla [Guida ASL](#), ed alle modalità di preparazione e distribuzione ivi previste.
- ii. La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria resa disponibile nel software di cui al successivo art. 33, mediante personale professionalmente qualificato (dietista o figura equipollente), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
- iii. Gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri cibi previsti per comporre il menù base.
- iv. I pasti con diete speciali devono:
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
 - essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
 - essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con analoghi sistemi di identificazione.
- v. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.
- vi. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale della Ditta appaltatrice.
- vii. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.
- viii. L'appaltatore, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.00 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere. Ogni utente può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico.
- ix. La dieta leggera è rivolta ai soggetti che soffrono di ricorrenti stati di chetosi secondari a disordini alimentari, di gastriti o di gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione o stati post influenzali che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione. I condimenti vengono usati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
- x. il menù delle diete leggere conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce magri cotti a vapore o lessati.

19.2. Le diete etico-religiose

- i. L'appaltatore garantisce adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali.
- ii. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori.
- iii. Dovranno quindi essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.);

Art. 20. Disposizioni comuni per le diete speciali

- i. La ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:
 - a) dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni “etico-religiosa” (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.), variando attentamente la tipologia degli alimenti;
 - b) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente,
 - c) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell’offerta tecnica; il comune si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
 - d) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
 - e) la ditta appaltatrice realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.
- ii. La gestione delle diete deve in ogni caso avvenire in conformità a quanto dettato dalla [Guida ASL](#).

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 21. Operazioni preliminari alla cottura, semilavorati e tecnologie di manipolazione

- i. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc).
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
 - L'utilizzo dei guanti monouso è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico; se ne consiglia l'utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette, impanature, ecc.).
 - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Quando il personale passa da un'operazione all'altra deve avere cura di cambiare i guanti monouso e sanificare le mani.
 - I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario. Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (tra 0° C e + 4° C) in celle o frigoriferi appositi dotati di griglie forate per la raccolta dei liquidi fatte salve eventuali differenti indicazioni da parte del fornitore.
 - È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
 - Il prodotto surgelato e/o congelato deve essere scongelato e utilizzato entro 24 ore dall'inizio dello scongelamento; a tal fine è opportuno che il prodotto venga identificato mediante la chiara indicazione di data e ora di avvio scongelamento. Una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere sottoposto a cottura immediatamente.
 - Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati, ove possibile, piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
 - È consentita la porzionatura anticipata delle carni crude avendo cura di identificarle mediante la chiara indicazione di data e ora di lavorazione. Tale anticipo non potrà eccedere la mezza giornata. La carne trita deve essere macinata al momento della preparazione e cotta immediatamente.
 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato poco prima dell'uso. È vietato grattugiare le croste del formaggio.
 - Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo. Per prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere previsto il passaggio in acqua acidulata.
 - La porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata poco prima della distribuzione.
 - I legumi secchi in granella o sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
 - Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, poco prima della distribuzione, evitando comunque la precottura.
 - Arrostiti, brasati, insalate di riso e di pasta possono essere preparati in anticipo. Per altre preparazioni, sarà necessaria una preventiva autorizzazione formale.

- È vietato conservare gli alimenti nei recipienti di cottura qualora questi siano in lega di alluminio. Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
 - È vietato il travaso delle confezioni originali di olio ed aceto.
 - Le operazioni di impanatura devono essere attuate poco prima della cottura.
 - La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
 - In tutti i casi in cui la frittura non sia strettamente indispensabile dovrà essere sostituita da cottura in forno a termoconvezione. Per le frittiture in olio, che dovranno essere precedute da monitoraggio delle caratteristiche di conservazione ed utilizzo (misurazione livello perossidi tramite strisce reattive), dovranno essere utilizzate apposite friggitrici dotate di termostato e sistema di filtraggio delle impurità.
 - È vietata ogni forma di riciclo.
 - Nei laboratori climatizzati, durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di condizionamento deve essere tenuto in funzione. Nei locali non sottoposti a condizionamento la possibilità di apertura delle finestre è vincolata alla presenza di idonee reti di protezione dagli infestanti.
 - La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherina e guanti monouso esclusivamente nell'apposito laboratorio e, qualora non presente, in area dedicata ed identificata.
 - La conservazione dei piatti freddi, fino al momento della somministrazione, deve avvenire ad una temperatura inferiore ai + 4°C.
 - Eventuali marinature precottura possono avvenire esclusivamente in frigorifero ad una temperatura inferiore ai + 4°C; la cella frigorifera utilizzabile non dovrà contenere alimenti a rischio di cross-contaminazione. Non sono ammesse marinature di prodotti da consumarsi tal quali.
- ii. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

Art. 22. **Cottura**

- i. Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:
- a) la cottura, in particolare di carni, pollame e pesce, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75° C per almeno 3 minuti (temperatura che dovrà essere registrata su apposita checklist).
 - b) la cottura di spiedini e bistecche con osso, deve avvenire in forno. È vietata la loro cottura alla piastra.
 - c) non è consentita, salvo per particolari preparazioni motivate da esigenze tecnologiche, alcuna forma di cottura parziale; le eccezioni dovranno essere preventivamente comunicate all'Ente.
 - d) le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
 - e) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in appositi forni;
 - f) i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento;
 - g) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
 - h) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;

- i) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- j) tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- k) È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- l) Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- m) Sono fatte salve modalità di cottura alternative, analoghe o migliorative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza e gusto del cibo, e preservarne le proprietà nutritive, previo assenso della stazione appaltante.

Art. 23. Mantenimento in caldo/abbattimento/conservazione/rinvenimento

- i. I prodotti cotti destinati al consumo caldo devono essere mantenuti ad una temperatura idonea (>+60°C) in apposita attrezzatura riscaldato/coibentato.
- ii. È ammessa la produzione di alcune preparazioni il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura le stesse vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore termico, secondo le normative vigenti.
- iii. È tassativamente vietato raffreddare a temperatura ambiente prodotti cotti o sottoporli ad immersione in acqua, salvo l'interruzione di cottura di pasta e riso utilizzate per la preparazione di insalate. Resta inteso che le preparazioni cotte destinate ad un consumo freddo (es. insalate di pasta/riso), dopo aver bloccato la cottura con l'utilizzo di acqua fredda, debbano essere raffreddate in abbattitore e somministrate in giornata. Successivamente, tali preparazioni, dovranno essere conservate in frigoriferi dedicati a temperatura positiva, inferiore a + 4°C, in recipienti idonei.
- iv. I prodotti abbattuti, se destinati al consumo caldo dovranno essere rinvenuti ad una temperatura minima di +75°C.
- v. L'appaltatore fornisce o integra tutte le attrezzature necessarie ai fini del costante rispetto delle temperature lungo tutte le fasi di gestione del servizio.

Art. 24. Condimenti

- i. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono preferibilmente essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori e in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.
- ii. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
- iii. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- iv. Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, qualora richiesto presso i refettori scolastici esclusivamente per i commensali adulti, l'aceto di vino o in alternativa, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 25. Il confezionamento dei pasti

- i. I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:
 - **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
 - **contenitori termici**, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai satelliti di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

Art. 26. Il confezionamento delle diete terapeutiche

- i. Le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione, ovvero ancora in maniera equivalente o migliorativa. Le confezioni dovranno riportare una etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria, e dovranno essere in ogni caso diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti.

Art. 27. Il confezionamento delle diete etico-religiose

- i. Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Art. 28. Il confezionamento: indicazioni generali

- i. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.
- ii. I contenitori devono essere conformi alle specifiche tecniche previste dai CAM.
- iii. I contenitori isotermici devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastronorm nelle diverse combinazioni.
 - i. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
 - ii. I contenitori e le gastronorm devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.), il peso, il numero di porzioni, e la destinazione.
- iii. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza adeguata e, in ogni caso, non devono essere riempite totalmente al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- iv. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- v. I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- vi. Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- vii. Le preparazioni contenenti liquido o comunque che possono essere oggetto di rovesciamento devono essere veicolate in contenitori a chiusura ermetica.
- viii. Le temperature di confezionamento dovranno garantire all'arrivo le condizioni termiche idonee presso i refettori scolastici.

- ix. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
- x. La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori ad uso alimentare.
- xi. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative.

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 29. Il piano dei trasporti

- i. La ditta appaltatrice dovrà adottare, entro l'avvio del servizio, un piano organizzativo trasporti, in cui dovranno essere illustrate le strategie per ottimizzare la logistica e le tempistiche di consegna, le quali dovranno essere almeno pari o superiori alla proposta preliminare proposta in sede di offerta tecnica.
- ii. Le merende saranno possono essere consegnate contestualmente alla consegna dei pasti, ovvero con altro giro specifico, purché siano consegnate entro le ore 14.30.
- iii. In fase esecutiva il piano potrà in ogni caso essere eventualmente rivisto di concerto con l'Amministrazione Comunale in caso di variazione di talune variabili esogene (modifica viabilità, modifica satelliti di distribuzione ecc.), nonché per ogni possibile miglioramento.
- iv. L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per ogni Refettorio, un tempo non superiore:
 - a) fra confezionamento e inizio trasporto: a 25 minuti;
 - b) fra inizio trasporto e consegna: a 30 minuti;
 - c) fra consegna e consumo: a 25 minuti.
- v. Dette tempistiche scontano una tolleranza massima del 10%.

29.1. Le consegne presso gli asili nido

- i. Le consegne dei prodotti per l'alimentazione complementare presso le cucine degli asili nido dovranno avvenire almeno una volta alla settimana (i giorni saranno stabiliti in base ai menù adottati), al mattino, tra le ore 7,30 e le ore 8,00, ad esclusione:
 - del pane da consegnarsi tutti i giorni;
 - della carne fresca (nei giorni in cui è prevista nei menù entro e non oltre le ore 8.00)

Art. 30. I mezzi adibiti al trasporto

- i. I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:
 - In possesso dei requisiti igienico-santari di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate
 - a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
 - usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
 - conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.
- ii. I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.
- iii. Periodicamente la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.
- iv. In sede di offerta dovrà essere proposto un sistema che consenta al Committente di avere contezza dell'orario effettiva di consegna dei pasti presso ciascun refettorio (es. dotazione degli automezzi di un sistema di localizzazione GPS che consenta il monitoraggio in tempo reale della sua posizione; dotazione di un tablet agli autisti, che consenta l'apposizione di una firma da parte di un incaricato della Stazione appaltante/referente della scuola ed il contestuale invio dei dati ad un software, con eventuali notifiche automatiche delle consegne al Committente ecc.).

Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCELENZE

Art. 31. La distribuzione dei pasti

- i. Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei Satelliti di distribuzione sono riportati nell'allegato recante elenco refettori e quantitativo pasti, nel rispetto dei tempi massimi intercorrenti tra confezionamento e consumo previsti dal presente capitolato.
- ii. Il servizio prevede:
 - la distribuzione al tavolo di tutte le pietanze da parte del personale dell'appaltatore per le scuole dell'infanzia;
 - la distribuzione al carrello dei primi piatti (eccettuati i pasti in brodo, da effettuarsi al tavolo) ed al tavolo di tutte le altre pietanze per le scuole primarie e secondarie, a cura di personale dell'appaltatore;
 - per gli asili nido e la scuola dell'infanzia Il Girotondo è prevista la sola consegna, senza distribuzione, la quale sarà curata dal personale educativo e/o ausiliario della struttura.
- iii. In tutti i casi il coperto comprende: tovaglia, tovaglioli di carta monouso, piatti (porcellana o ceramica, fatta salva la deroga per gli asili nido prevista dai CAM) bicchiere (vetro o plastica dura non colorata), posate in acciaio inossidabile. In ogni caso tutti i beni forniti dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM. Le tovagliette monoposto sono ammesse solo in via straordinaria in caso di esigenze particolari, previa richiesta da formularsi alla stazione appaltante.
- iv. Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.
- v. La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- vi. Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.
- vii. Il personale addetto alla distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve osservare le seguenti norme:
 - togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere e mantenere costantemente elevati livelli di igiene;
 - lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
 - indossare idonea divisa comprensiva di copricapo, correttamente indossato, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
 - prima di iniziare il servizio, il personale addetto deve effettuare l'operazione di taratura delle preparazioni, che consiste nel valutare la quantità di cibo espresse in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alla tabella delle grammature;
 - la distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.
 - le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico. È vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
 - per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.
 - le preparazioni devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;

- la distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati;
 - gli erogatori delle bevande devono indicare precise informazioni circa il prodotto distribuito. Gli ugelli degli erogatori devono essere puliti, privi di incrostazioni e quotidianamente sottoposti ad operazioni di pulizia e sanificazione;
 - durante la fase di consumo del pasto, personale addetto dovrà provvedere alla movimentazione e sbarazzo dei carrelli destinati allo stoccaggio dei vassoi di ritorno;
 - al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igiene.
- viii. In caso di eventi eccezionali che determinino l'inaccessibilità o comunque l'impossibilità di fruire del pasto nei refettori, le parti concerteranno modalità di distribuzione alternative, mediante individuazione di spazi alternativi ovvero il consumo del pasto presso le aule scolastiche.

31.1. La somministrazione dell'acqua

- i. La stazione appaltante, con il presente appalto, intende operare una transizione rispetto all'attuale modello gestorio, fondato sulla fornitura di bottigliette d'acqua.
- ii. Per tutte le Utenze dovrà essere prevista la distribuzione di acqua potabile di rete (acquedotto) con utilizzo di sistemi di distribuzione di acqua microfiltrata certificati ed autorizzati ai sensi di legge, o sistema analogo o migliorativo.
- iii. L'appaltatore dovrà pertanto:
 - installare i sistemi di microfiltrazione (o analogo sistema) dell'acqua in ogni Utenza entro e non oltre il primo giorno di scuola calendarizzato per l'anno 2025;
 - provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei sistemi ed a fornire le brocche per la distribuzione.
 - fornire adeguata informazione agli studenti e alle loro famiglie delle scuole circa la valenza dell'iniziativa, prevedendo l'acquisizione di buone prassi ai fini del consumo dell'acqua (es. borraccia in classe);
- iv. La ditta deve elaborare istruzioni di lavoro sulla base della valutazione del rischio effettuata considerando la situazione impiantistica e la struttura dei locali di competenza; l'analisi per appurare la qualità dell'acqua deve essere effettuata con i modi e nei tempi previsti dal d. lgs. 18/2023 e dalla D.G.R. 30 luglio 2012, n. 59-4262 e s.m.i.
- v. In caso di indisponibilità straordinaria dell'acqua di rete, ovvero nel caso in cui le caratteristiche chimiche o fisico-chimiche dell'acqua non fossero conformi al d.lgs. 18/2023, l'appaltatore provvede temporaneamente, senza previsione di costi aggiuntivi, nei seguenti termini:
 - a) sospensione dell'utilizzo dell'acqua dal punto di erogazione risultato non conforme;
 - b) attivazione della fornitura di acqua in bottiglia con oneri a proprio carico;
 - c) lavaggio di frutta, vassoi, utensili utilizzati per il servizio deve essere effettuato presso il centro di cottura/lavaggio della ditta.
- vi. Tali modalità devono essere seguite fino all'esito delle analisi di conferma indicate al punto successivo o sino a risoluzione della non conformità.
- vii. L'appaltatore dovrà per il fine procedere all'effettuazione di ulteriori accertamenti analitici per i parametri risultati non conformi. Il rispetto dei valori di legge per i parametri campionati comporta il ripristino dell'utilizzo dell'acqua di rete alla normale erogazione del servizio.
- viii. Qualora il parametro campionato confermasse la non conformità ai valori di legge, la ditta procede ad ulteriore ripetizione dell'analisi sul parametro non conforme; ulteriore analisi dovrà essere effettuata anche in uno o più punti diversi di erogazione dell'impianto idrico, se presenti e idonei - per la loro collocazione - al servizio: l'analisi dell'acqua presso i punti diversi deve contemplare i parametri sopra citati.

- ix. Se i campionamenti di conferma risultano conformi, l'acqua può essere utilizzata da entrambi i punti di prelievo, mentre se solo il campionamento di un punto è conforme, quest'ultimo deve essere utilizzato per tutte le attività connesse all'utilizzo dell'acqua;
- x. Qualora il valore non conforme risultasse confermato sui punti di prelievo, il Committente assumerà le conseguenti decisioni coinvolgendo i competenti uffici comunali dell'edilizia scolastica per effettuare un sopralluogo al fine di rilevare eventuali problematiche impiantistiche, il gestore dell'acquedotto, le autorità di vigilanza e attivando la richiesta delle misure correttive necessarie a risolvere la non conformità. Successivamente all'adozione di tali misure sarà effettuato a cura della ditta un controllo analitico per la verifica dell'efficacia degli interventi e se il risultato fosse soddisfacente il Committente procede alla risoluzione della non conformità con la possibilità di riprendere le normali attività del servizio di ristorazione.
- xi. Restano ferme le ulteriori disposizioni previste dalla normativa nazionale e regionale di riferimento.
- xii. L'amministrazione comunale si riserva di effettuare i necessari controlli periodici, anche per il tramite della locale ASL ovvero con l'ausilio di ditte private, al fine di verificare la qualità dell'acqua somministrata.
- xiii. In via transitoria, nelle more dell'installazione dei sistemi, l'appaltatore provvederà con oneri a proprio carico alla fornitura alternativa di acqua confezionata.
- xiv. In caso di impossibilità di utilizzo del sistema di distribuzione di acqua microfiltrata per problemi collegati alla difficoltà di ripristinare adeguati parametri analitici, l'appaltatore si impegna ad attivare, per tutto il tempo necessario, comunque non eccedente i 15 giorni per singolo evento, la fornitura di acqua confezionata senza oneri per il Comune; nel caso in cui la sospensione superasse i 15 giorni, ovvero nei casi in cui il Comune richieda la fornitura di acqua confezionata per casi diversi da quelli disciplinati dal presente articolo, e sempreché l'indisponibilità non sia imputabile all'appaltatore (es. per difetto di manutenzione) all'appaltatore sarà riconosciuto un prezzo aggiuntivo di 15 centesimi di euro sul prezzo di aggiudicazione.

Art. 32. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi

- i. L'appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, e dovrà presentare prima dell'avvio del servizio un progetto per il concretamento di detto principio.
- ii. Tale piano, deve almeno prevedere almeno le strategie di prevenzione e gestione delle eccedenze mediante sviluppo delle indicazioni contenute nei CAM, nonché del decalogo e degli indicatori previsti dalle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" redatte dal Ministero della salute (ultima versione disponibile).
- iii. I dati rilevati sugli sprechi e le soluzioni poste in atto per prevenirli, nonché le informazioni sulla destinazione delle eccedenze sono comunicate in un rapporto quadrimestrale alla stazione appaltante.

Capo 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Art. 33. Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti

- i. Per la gestione contabile del servizio verrà mantenuto in uso il software SCHOLWEB della Società ITCLOUD, sulla base di apposito contratto stipulato dal Committente con detta società.
- ii. Il sistema permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:
 - gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
 - iscrizione online al servizio;
 - prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale addetto mediante tablet;
 - contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
 - riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite PagoPA o MAV;
 - comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, accesso al portale web dedicato alle famiglie, App native per Smartphone (IOS, Android, Windows Phone), ComunicApp ecc.;
 - gestione dei servizi alla persona dando alle famiglie la facoltà di effettuare versamenti tramite i canali di pagamento messi a disposizione dal sistema.
- iii. L'Amministrazione fornirà alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare la parte di programma di interesse.
- iv. L'Appaltatore accede giornalmente al sistema al fine di aver contezza del numero di pasti giornalieri, delle diete speciali, e di ogni ulteriori informazioni connesse alla gestione amministrativa del servizio secondo le funzionalità del sistema.
- v. L'appaltatore collabora con l'amministrazione ai fini della produzione del materiale informativo da caricare a sistema (menù, campagne educative ecc.).
- vi. L'appaltatore collabora altresì con l'amministrazione:
 1. nella gestione dello Sportello al pubblico aperto almeno 5 ore al giorno per offrire all'utenza il servizio di pagamento mediante POS, secondo il calendario operativo che sarà comunicato all'appaltatore. Il calendario va ad ogni modo da settembre a luglio, per almeno 5 giorni settimanali, fatte salve le interruzioni previste dal calendario scolastico, che si applicano anche al servizio in parola (eccettuato il mese di luglio, ove il servizio sarà sospeso nei soli festivi infrasettimanali).
 2. nel trovare soluzioni in caso di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
 3. nel coordinarsi, mensilmente, con il personale amministrativo dell'Ente, per il controllo congiunto del numero dei pasti indicati nelle fatture mensili.

Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 34. Pulizie e pest control

- i. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:
 - a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature del proprio centro cottura;
 - b. all'accurata pulizia dei locali e degli arredi dei refettori, delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.) per tutte le utenze;
 - c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (es. carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, cappe, frigoriferi, ecc.);
 - d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.
- ii. La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
- iii. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - b. i mezzi adibiti al trasporto;
 - c. modalità d'uso dei detersivi e dei disinfettanti approvigionati.
- iv. Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio in loco delle stoviglie utilizzate, la ditta appaltatrice dovrà adottare temporanee soluzioni alternative (es. lavaggio presso il centro cottura), ovvero in subordine fornire con oneri a proprio carico materiale monouso biodegradabile e compostabile, in ogni caso nel rispetto della Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 giugno 2019. Allorquando l'indisponibilità sia correlata al difetto di funzionamento delle lavastoviglie l'appaltatore è tenuto ad approntare gli interventi manutentivi di propria competenza entro 5 giorni dal rilevamento del guasto, che deve in ogni caso essere immediatamente comunicato al Committente.
- v. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai CAM. Nel particolare devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.
- vi. Tali prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.
- vii. Le operazioni di riassetto e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- viii. I locali devono in ogni caso essere mantenuti ad un buon livello igienico anche durante la somministrazione del pasto;
- ix. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie e dagli altri utensili ed attrezzature.
- x. Sono a carico dell'aggiudicatario le spese di monitoraggio degli infestanti e per la deblattizzazione, la derattizzazione e disinfestazione dei refettori, da effettuarsi secondo la cadenza prevista dal Piano di

autocontrollo, e comunque al bisogno, tenuto conto delle probabilità di rischio registrate in fase esecutiva per le diverse sedi.

- xi. Per quanto non previsto dal presente documento si rinvia all'allegato 5 delle "[Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte](#)" (documento ufficiale Luglio 2002).

Art. 35. Rifiuti

- i. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per prevenirne la produzione.
- ii. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale nel proprio regolamento per la gestione dei rifiuti urbani. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.
- iii. Si applicano le misure di prevenzione e gestione previste dai CAM.

Art. 36. Garanzie igieniche

- i. La produzione deve garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
- ii. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- iii. Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti.
- iv. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- v. Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.
- vi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
- vii. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
- viii. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia.

Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 37. Consegna (e riconsegna) dei beni

- i. I locali e le attrezzature di proprietà del Comune attualmente impiegate per l'erogazione del servizio verranno consegnati nello stato di fatto in cui si troveranno al momento dell'assegnazione dell'appalto.
- ii. Le parti, prima della stipula del contratto, effettuano congiuntamente un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna dei beni disponibili presso i refettori, il quale sostituirà a tutti gli effetti il documento allegato alla documentazione di gara recante "inventario".
- iii. I locali ed i beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in uso alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- iv. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- v. Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.
- vi. Per la gestione dei locali e delle attrezzature, nonché per ogni altra attività nell'ambito del presente appalto, la ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle misure di sicurezza che saranno contenute nel DUVRI definitivo.
- vii. La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in uso; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune. Parimenti resteranno di proprietà di quest'ultimo tutte le attrezzature proposte in sede di offerta tecnica, ivi comprese quelle attinenti alle migliori.
- viii. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 20% a titolo di penalità e ristoro dei costi amministrativi.

Art. 38. Manutenzioni presso le Utenze

- i. Per manutenzione ordinaria s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:
 - mantenere l'integrità originaria del bene;
 - mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;
 - contenere il normale degrado d'uso;
 - garantire la vita utile del bene;
 - far fronte ad eventi accidentali.
- ii. Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:

- rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)
 - attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
 - esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).
- iii. I suddetti interventi non modificano le caratteristiche originarie (dati di targa, dimensionamento, valori costruttivi, ecc.) del bene stesso e non ne modificano la struttura essenziale e la loro destinazione d'uso.
- iv. Per quanto riguarda le manutenzioni in ambito edilizio, per interventi di manutenzione ordinaria s'intendono ai sensi del DPR 380/2001 gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.
- v. A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".
- vi. L'aggiudicatario dovrà attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente Capo.
- vii. Qualora l'appaltatore non esegua gli interventi di manutenzione di propria competenza, secondo quanto previsto dagli articoli che seguono, in tutto o in parte, il Committente vi provvede autonomamente dandone comunicazione scritta all'appaltatore, imputandogli i maggiori oneri sostenuti mediante trattenuta sui crediti da liquidare e/o sulla garanzia, fatta salva l'irrogazione delle eventuali penali e l'eventuale applicazione delle procedure di risoluzione del contratto in caso di grave inadempimento suscettibile di pregiudicare salute e sicurezza di utenti e lavoratori.
- viii. Gli interventi manutentivi e di verifica periodica dovranno essere riportati su apposito registro che, a richiesta, dovrà essere esibito alla stazione appaltante. Nel predetto registro, per ciascun intervento, dovrà essere, in particolare, riportato:
- a. il tipo di attrezzatura o di impianto sul quale si interviene e la data dell'intervento;
 - b. la natura (di manutenzione o di verifica) e la tipologia dell'intervento, precisando l'inconveniente eventualmente riscontrato;
 - c. la denominazione della ditta che ha curato l'intervento;
 - d. i pezzi di ricambio eventualmente utilizzati o il tipo di riparazione eseguita;
 - e. la firma leggibile del referente dei satelliti di distribuzione di riferimento.
- ix. Fatti salvi casi di comprovata impossibilità da documentare al Committente, le riparazioni andranno effettuate entro 5 giorni lavorativi, ferma restando la necessità che l'appaltatore individui soluzioni temporanee per garantire la continuità del servizio senza disagi per l'utenza.
- x. La ditta dovrà porre in essere gli occorrenti interventi manutentivi assicurando, comunque, la prosecuzione del servizio.

38.1. Manutenzioni ordinarie presso i Locali di servizio ed accessori

- i. La manutenzione ordinaria dei Locali e degli impianti è a carico del Committente, fatte salve le eccezioni che seguono.
- ii. È fatto obbligo all'appaltatore di segnalare immediatamente ogni necessità manutentiva, al fine di consentire al Committente di approntare gli interventi di competenza.
- iii. Restano a carico dell'appaltatore gli interventi di manutenzione ordinaria strettamente correlati agli aspetti igienico sanitari del servizio ed al normale utilizzo delle attrezzature presenti nei Satelliti di distribuzione, avuto particolare riguardo:

- agli impianti di adduzione e distribuzione di acqua (es. muffe, disostruzione o spurgo scarichi, disincrostazione di rubinetterie, ecc.), ivi compresa la riparazione o la sostituzione al bisogno di componenti quali rubinetti, guarnizioni, manopole, raccordi e simili;
- le zanzariere presso le cucine e refettori dei plessi da effettuarsi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo nel capo riferito al controllo degli insetti infestanti, e comunque al bisogno.

38.2. Manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature

- i. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in uso dal Committente ovvero quella apportate dall'appaltatore come migliora sono a carico dell'appaltatore. È altresì a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria degli arredi.
- ii. L'appaltatore dovrà per il fine provvedere:
 - a. agli interventi manutentivi necessari per garantire l'efficienza nel tempo, la sicurezza e l'igiene dell'attrezzatura di lavoro, degli arredi e degli utensili di cucina impiegati per lo svolgimento del servizio di ristorazione;
 - b. all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro;
 - c. all'acquisto dei materiali di consumo, comunque, occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro.
- iii. Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura, la ditta sarà tenuta ad eseguire, con l'immediatezza richiesta dalla natura del guasto, i necessari interventi, che dovranno essere effettuati a regola d'arte e, ove tecnicamente possibile, con pezzi di ricambio originali.
- iv. Nel caso in cui non fosse possibile procedere alla riparazione delle attrezzature, l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione del bene inservibile od obsoleto con bene avente analoghe caratteristiche funzionali, in ogni caso rispettoso delle specifiche tecniche previste dai CAM, dandone comunicazione al Committente.
- v. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura, per qualunque motivo, l'Appaltatore dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino e/o alla sostituzione dell'altra.

38.3. Manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti

- i. La manutenzione straordinaria dei Locali, degli arredi e degli impianti è a carico del Committente.
- ii. In occasione di lavori di manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti l'appaltatrice deve consentire il libero accesso al personale incaricato dall'Amministrazione e/o delle imprese autorizzate.
- iii. Le parti potranno concertare temporanee variazioni al servizio per garantirne la continuità anche durante gli interventi di manutenzione straordinaria.

Art. 39. Manutenzioni presso Il centro cottura dell'appaltatore

- i. Tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, nonché di adeguamento alla normativa vigente, relative al centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario ed ai beni ivi contenuti si intendono a carico di quest'ultimo.

Art. 40. Ulteriori beni non alimentari ed investimenti

- i. È a carico dell'appaltatore, fermo quanto altrove previsto nel presente capitolato, la fornitura dei seguenti beni non alimentari:
 - a. prodotti in carta - come, ad esempio, tovaglioli, carta monouso in rotolo - e sacchetti per il confezionamento dei cestini che dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM o equivalenti;
 - b. automezzi - necessari al trasporto pasti;
 - c. materiale monouso biodegradabile (posate, bicchieri, piatti ed eventualmente pellicole di termosigillatura), da fornire in caso di emergenza;

- d. strumentazione – l'appaltatore provvede a fornire presso ogni Utenza che già non ne disponga di una bilancia digitale (da destinarsi alle verifiche delle grammature in fase di distribuzione), di un termometro digitale – sia per il pasto comune che per le diete (sottoposti a taratura controllata) e di una calcolatrice; tali strumenti devono risultare idonei alle attività effettivamente svolte;
 - e. divise da lavoro e DPI - l'Organizzazione fornisce a tutto il personale e per tutta la durata del contratto, divise da lavoro complete come prescritto dalle vigenti norme, nonché guanti monouso (dichiaratamente idonei al contatto con alimenti, anche grassi), mascherine, calzature omologate ed altri DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione; ogni dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne la continuativa disponibilità ed idoneità all'uso;
 - f. divise complete per il personale;
 - g. materiali per la pulizia - detergenti, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione, sempre accompagnati dalle schede tecniche e di sicurezza, conformi alle previsioni dei CAM;
 - h. materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti - che devono risultare dotati di "Dichiarazione di conformità" sempre aggiornata e disponibile alla verifica del Committente, nel rispetto delle direttive europee;
 - i. ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio secondo il profilo qualitativo atteso secondo le norme del presente capitolato. Detti beni resteranno proprietà della stazione appaltante.
- ii. Si possono utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 solo nei limiti indicati nel presente capitolato.
 - iii. Il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 1442/2023.
 - iv. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'appaltatore dovrà esplicitare le attrezzature e gli interventi proposti tra quelli che seguono, che non potranno avere un valore complessivo inferiore ad **€ 200.000,00**, quota parte all'uopo computata in eccesso nella base d'asta in coerenza con quanto previsto dai CAM:
 - rinnovamento dei satelliti di distribuzione in termini di attrezzature (es. lavastoviglie, scaldavivande ecc.), le quali dovranno avere etichettatura energetica e caratteristiche tecniche non inferiori a quelle previste dal punto 9 dei CAM.
 - interventi per migliorare i refettori sotto il profilo del comfort (es. insonorizzazione, miglioramento arredi) e/o sotto il profilo igienico sanitario (es. zanzariere).
 - v. Gli interventi e le forniture dovranno essere realizzati ed installati entro e non oltre il primo giorno di scuola calendarizzato per l'anno 2025; l'appaltatore è tenuto a trasmettere al Comune copia delle fatture quietanziate a comprova dell'effettivo ammontare dell'investimento, ove dovranno figurare tutti i beni forniti o gli interventi realizzati, ivi compresi quelli eventualmente offerti in aggiunta al budget minimo suindicato.

Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 41. Controllo igienico sanitario

- i. L'Aggiudicatario predisporre, attuare e mantenere sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile al comune la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- ii. L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
- iii. Il piano di analisi deve essere presentato al comune prima dell'avvio del servizio e dopo ogni sua revisione.
- iv. A semplice richiesta del Comune, il verbale di prelievo del campione deve essere consegnato via e-mail al comune lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- v. Deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, in conformità ai parametri minimi previsti dalle "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione [Piemonte](#)" ([documento ufficiale Luglio 2002](#)).
- vi. , e nel particolare
 - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
 - d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
 - e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
- vii. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
- viii. Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.
- ix. Per quanto non previsto dal presente documento si rinvia all'allegato 5 delle "[Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte](#)".

Art. 42. Limiti analitici di riferimento

- i. Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

- ii. Il comune, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.
- iii. Parimenti il comune potrà valutare l'accettabilità di limiti diversi, purché l'aggiudicatario dimostri e comprovi la coerenza del nuovo limite mediante produzione di adeguata letteratura scientifica.
- iv. Nel presente appalto si farà di norma riferimento ai parametri previsti dalle [Protocollo tecnico della Regione Piemonte per l'effettuazione dei controlli microbiologici ufficiali sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici](#) e relativi allegati, nonché dalle [Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti](#) pubblicate da Ce.I.RSA (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare), ed in subordine quelle previste dall'allegato 8 alle ["Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte"](#) (documento ufficiale Luglio 2002).
- v. I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come "accettabile" in tali documenti.
- vi. Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione), ove non specificati dai prefati documenti, si farà riferimento alla norma UNI EN ISO 18593:2018.

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 43. Personale – disposizioni generali

- i. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
- ii. Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
- iii. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
- iv. L'aggiudicatario provvede, a semplice richiesta del Comune, a fornire al comune una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per Utenza, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.
- v. Il comune si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
- vi. Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.
- vii. L'Amministrazione Comunale, oltre all'ipotesi prevista dall'offerta tecnica dell'aggiudicatario che non prevede contraddittorio, si riserva comunque la facoltà di chiedere alla Ditta la sostituzione di ulteriore personale ritenuto non idoneo al servizio, per gravi comprovati motivi, che saranno puntualmente circostanziati nella richiesta; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla presentazione di controdeduzioni, che potranno comprendere ipotesi alternative per la soluzione del problema riscontrato. In caso di rigetto delle controdeduzioni o delle proposte alternative, l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione del personale, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il committente.

Art. 44. L'organico: standard minimi

- i. L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.
- ii. La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:
 - a) un direttore del servizio cui competono le seguenti mansioni:
 - coordinare il servizio oggetto d'appalto
 - mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
 - mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa;
 - sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;
 - b) un dietista (o figura equipollente), cui compete la gestione delle diete, sia sanitarie che etico religiose, e dei menù;
 - c) un facilitatore, operativo per almeno 10 ore settimanali, che assicuri funzioni di raccordo, mediazione e promozione del servizio tra tutti gli attori coinvolti, avuto particolare riguardo al

Committente, agli insegnanti ed ai genitori degli alunni, e che eserciti funzioni di supervisione dei profili qualitativi dei servizi, e di intermediazione nella risoluzione delle problematiche raccolte e segnalate da detti attori, ai fini della costruzione di uno scenario di servizio contraddistinto da reciproca fiducia;

- d) cuochi ed aiuto cuochi in numero adeguato rispetto alle esigenze produttive;
 - e) addetti al trasporto in numero adeguato in relazione al Piano di trasporto proposto;
 - f) ausiliari presso il centro cottura per le attività in numero adeguato alle esigenze produttive;
 - g) un numero adeguato alle esigenze operative di addetti alla distribuzione e ed al riassetto e rigoverno dei refettori (eccettuati gli asili nido e la scuola dell'infanzia Il Girotondo). Il rapporto massimo addetti distribuzione/alunni è indicato nella misura di **una unità per 40 bambini**. Presso ciascun Satellite di distribuzione dovrà essere nominato dall'appaltatore un soggetto referente sia per le esigenze aziendali (es. registrazioni HCCP); sia per le esigenze del Committente, il quale controfirmerà i verbali di sopralluogo e di audit redatti dal personale del Committente medesimo addetto al controllo sull'esecuzione del servizio;
 - h) un addetto amministrativo allo sportello POS presso gli uffici del Committente (cfr. art. 33 ed il monte ore ivi indicato).
- iii. L'appaltatore è tenuto ad implementare un sistema di rilevazione che consenta al Committente di monitorare in tempo reale, presso ciascuna Utenza, l'effettiva presenza degli addetti alla distribuzione dei pasti di cui alla lett g) del comma precedente.
- iv. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche, con evidenza del personale referente presso ciascun Satellite di distribuzione.
- v. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale per assenza improvvise, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi del personale devono comunque essere obbligatoriamente comunicati al Comune prima della messa in servizio.
- vi. Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto al monte ore minimo previsto, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio, ferma l'applicazione delle penali all'uopo previste.

Art. 45. Formazione e addestramento

- i. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale e n. 1 insegnante per ogni plesso degli Istituti Comprensivi interessati al servizio di Refezione Scolastica; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.
- ii. La durata della formazione del personale effettivamente impiegato nell'appalto **non deve essere inferiore a n. 6 ore/anno** (aggiuntiva rispetto a quella obbligatoria). Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.
- iii. In particolare, fermo quanto previsto dai CAM, i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:
 - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
 - prevenzione delle tossinfezioni;
 - buone pratiche di lavorazione e di porzionatura;
 - tecniche di cucina e di cottura;
 - riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
 - detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);

- principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;
 - introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
 - traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
 - esigenze minime di documentazione del sistema;
 - casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d'appalto;
- iv. Preliminarmente all'assunzione di ciascun nuovo operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. Il nuovo operatore, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, dovrà frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore dovrà anche ricevere materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta.
- v. La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già in sede di offerta tecnica.
- vi. Per la formazione degli anni successivi al primo, l'aggiudicatario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere, fermo restando che dovrà essere erogata formazione in misura non inferiore al 50% del monte ore proposto in sede di gara per il primo anno di servizio, ed in ogni caso non inferiore a ore 6/anno scolastico.
- vii. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato al Comune a cadenza semestrale.

Art. 46. Vestiario del personale

- i. È onere della Ditta Appaltatrice:
- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo e guanti mono uso.
 - b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'Appaltatore di gestione del servizio di ristorazione.
 - c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Art. 47. Caratteristiche e obblighi del personale

- i. Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.
- ii. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.
- iii. Prima dell'assunzione l'appaltatore è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

Art. 48. Disposizioni generali sulla manodopera

- i. L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:
- a) nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro

comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;

- b) i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
 - c) è responsabile in rapporto al comune dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del comune;
 - d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- ii. In caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, il comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, il comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
 - iii. In ogni momento il Comune può richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.
 - iv. La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 49. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

- i. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
- ii. L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
- iii. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008, ove prevista in relazione alla mansione svolta dal singolo lavoratore.
- iv. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.
- v. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori

autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

- vi. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
- vii. Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 50. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

- i. Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI preliminare – parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi standard da interferenze. Detto documento, avente natura dinamica, sarà redatto nella sua versione definitiva di concerto con l'appaltatore ed il datore di lavoro (i.e. Dirigenti scolastici), sulla base delle concrete interferenze rilevate nei sopralluoghi all'uopo concertati.
- ii. Il DUVRI definitivo, sottoscritto per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Art. 51. Clausola sociale

- i. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato, nonché la continuità dei servizi, si applica l'art. 57 del Codice. L'Aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante in relazione alle specifiche caratteristiche del nuovo contratto.
- ii. Nell'allegato recante "clausola sociale" sono per il fine disponibili i dati del personale attualmente impiegato, per come comunicati dall'attuale appaltatore (i dati relativi al centro cottura si riferiscono al solo personale attualmente impiegato che secondo il gestore uscente sarà oggetto di assorbimento. Il restante personale, rimanendo in forze all'attuale gestore, non sarà oggetto di assorbimento).
- iii. Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, il Fornitore è tenuto, in relazione alle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, a garantire 1 assunzione ogni 3 assunzioni effettuate (la prima per ogni gruppo di tre assunzioni) dedicata alternativamente all'occupazione giovanile (concorrono alla categoria le persone fino al compimento del 36° anno di età), all'occupazione femminile, o all'occupazione di persone svantaggiate o molto svantaggiate come definite dall'art. 4 della legge 381/1991 e dal decreto Ministero del Lavoro del 17 ottobre 2017.
- iv. Per nuove assunzioni si intendono le risorse contrattualizzate, secondo le modalità di cui al D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81, dopo aver garantito la stabilità occupazionale del personale già impiegato nell'attività oggetto del contratto, e ritenute necessarie per l'esecuzione del contratto nell'ambito della sua intera durata.
- v. L'appaltatore comunica al Committente ogni assunzione effettuata, evidenziando il rispetto della prescrizione di cui al comma iii).

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 52. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

- i. Al termine di ogni anno scolastico la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio. Il report dovrà in ogni caso contenere le informazioni minime previste dall'art. 30 del d.lgs. 201/2022.
- ii. Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.
- iii. A corredo delle precedenti relazioni dovrà essere prodotto un piano di miglioramento del servizio, che evidenzia in particolare le eventuali problematiche registrate e le correlative azioni di possibile miglioramento e/o di superamento delle criticità rilevate.

Art. 53. I Comitati/commissione mensa

- i. Il Comitato Mensa o Commissione mensa, a livello cittadino e di plesso scolastico, quale organo di rappresentanza, può svolgere:
 - a) ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare suggerimenti e reclami che pervengono dall'utenza. Per effetto di tale funzione i membri hanno facoltà di accesso nei refettori scolastici previa autorizzazione del Dirigente scolastico e, ove occorra, presso il centro di cottura previa comunicazione alla Ditta appaltatrice. Gli accessi devono svolgersi senza causare alcun intralcio o disturbo alle attività del personale dell'azienda addetto alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti. Il personale dell'Azienda non potrà impedire o limitare il diritto di accesso del Comitato mensa, senza adeguata motivazione inerente a continuità, sicurezza e igiene del servizio in corso di svolgimento;
 - b) ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso la compilazione delle schede di valutazione eventualmente predisposte dall'Amministrazione Comunale.
- ii. Agli incontri con il Comitato Mensa Cittadino dovranno partecipare il Direttore del servizio, il dietista ed il facilitatore.

Art. 54. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

- i. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura, la cucina, gli automezzi ed i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
- ii. La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.
- iii. Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).
- iv. La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:
 - la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
 - il rispetto delle grammature e delle porzioni
 - il rispetto delle temperature
 - il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
 - buona organizzazione e conduzione del servizio

- il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

individuata dall'Appaltatore.

- v. Per quanto non previsto dal presente documento si rinvia all'allegato 6 delle "[Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte](#)" (documento ufficiale Luglio 2002).

Art. 55. Organismi preposti al controllo

- i. Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:
- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ASL territoriale, NAS);
 - l'Amministrazione Comunale o suoi delegati;
 - la commissione mensa;
- ii. La Ditta appaltatrice, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

Art. 56. Tipologia dei controlli

- i. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 56 del presente capitolato.
- ii. L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.
- iii. Lo staff di supporto all'esecuzione del servizio individuato dal Committente, svolgerà regolari sopralluoghi presso i satelliti di distribuzione/ Centro/i cottura che verranno verbalizzati in loco e controfirmati dalla Referente degli addetti alla distribuzione e al riassetto nonché rigoverno dei refettori
- iv. Il personale della Ditta appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo.
- v. Le ispezioni riguardano:
- lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;
 - le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - la corretta effettuazione e registrazione delle manutenzioni;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- vi. I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.
- vii. Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta appaltatrice dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.
- viii. Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di contratto in ordine alla direzione dell'esecuzione, nonché le ulteriori verifiche previste dai CAM.
- ix. Per ogni Audit o evento di controllo verranno stilati dei verbali che dovranno essere sottoscritti dal referente nominato dalla ditta, che potrà inserire eventuali annotazioni allorquando non dovesse condividere i fatti ed i rilievi ivi esplicitati.

Art. 57. Service level agreement e key performance indicator (SLA e KPI)

- i. Fermo restando il generale ed immediato rispetto dei livelli di servizio contenuti nei documenti contrattuali, al fine di migliorare il sistema di controlli e aumentare la qualità delle prestazioni, le parti si impegnano a studiare congiuntamente, a strutturare, e ad implementare un piano di monitoraggio del servizio fondato su un sistema di SLA e KPI, sviluppato con un approccio sistemico basato sui processi e sui risultati.
- ii. Il sistema di monitoraggio dovrà essere basato sull'individuazione dei principali SLA ricavabili dalle prescrizioni del presente capitolato (e dall'offerta tecnica), e dei correlati KPI, indicatori quantitativi grazie ai quali sarà possibile misurare i risultati raggiunti e valutare i divari, così da poter successivamente intraprendere eventuali azioni di miglioramento.
- iii. Gli indicatori, come prescrizione minima ed in sede di prima applicazione, riguardano i seguenti elementi:

Indicatore	Parametro	Formula
Garanzia grammature a cotto	= o > 70%	Detto P il numero delle pesature effettuate durante il periodo considerato e NC il numero delle non conformità rilevate nello stesso periodo il parametro è dato dal seguente rapporto: GGC = 1- NC/P (valore in percentuale)
Garanzia temperature	= o > 90%	Detto T il numero delle misurazioni della temperatura effettuate durante il periodo considerato e NC il numero delle non conformità rilevate nello stesso periodo il parametro è dato dal seguente rapporto: GT = 1- NC/T (valore in percentuale)
Garanzia integrità portata servita	= o > 98%	Detto C il numero dei controlli sulle portate servite, effettuati durante il periodo considerato e CE il numero delle segnalazioni relative ai ritrovamenti dei corpi estranei di origine organica e inorganica nello stesso periodo il parametro è dato dal seguente rapporto: GI = 1- CE/C (valore in percentuale)"
Garanzia integrità diete speciali	= o > 95%	Detto S il numero dei sopralluoghi, effettuati durante il periodo considerato, EC il numero degli errori di consegna NC il numero delle non conformità nella distribuzione/somministrazione e con RE il numero dei rapporti di emergenza, risultanti nello stesso periodo il parametro è dato dal seguente rapporto: GID = 1- (EC+NC+RE)/(S + RE) (valore in percentuale)
Garanzia rispetto menù	= o > 90%	Date le seguenti cause di variazione del menù: - cause imputabili ai centri cucina e ai fornitori (1)

		<ul style="list-style-type: none"> - cause imputabili a necessità aziendali (2) - cause imputabili a eventi accidentali o imprevisti (3) - casi concordati il Comune (4) <p>viene attribuito ad ogni causa un livello di "gravità" identificato con un coefficiente (C) da moltiplicare al numero di eventi verificati per ciascuna causa.</p> <p>I casi di variazione menù concordati (categoria 4) non sono conteggiati nell'indicatore, sicché sono definiti con N1, N2, N3 il numero di utenti scolastici interessati alla variazione giornaliera in ciascuno dei tre gruppi sopra riportati; e con C1, C2 e C3 i coefficienti attribuibili a ciascun gruppo.</p> <p>Si definisce il parametro con il rapporto: $RM = 1 - [(C1 \times N1 + C2 \times N2 + C3 \times N3) / T]$ Con il vincolo che sia $C1+C2+C3=3$ Dove T è il totale dei pasti prodotti giornalieri.</p> <p>Ed i coefficienti in ordine di responsabilità assumono i seguenti valori C1 = 1 (forniture e centri cucina) C2 = 1.2 (necessità aziendali) C3 = 0.8 (eventi accidentali)</p>
Garanzia tempi di consegna	= o > 90%	<p>Detto C il numero delle consegne previste dal Piano dei trasporti, effettuate durante il periodo considerato e CE il numero dei ritardi nello stesso periodo il parametro è dato dal seguente rapporto: $GT = 1 - CE/C$ (valore in percentuale)"</p>
Gradibilità menù	= o > 75%	<p>Le verifiche di gradimento vengono ripartite sulle due portate principali (primo e secondo) con l'assegnazione di un punteggio in base alla classificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Totalmente rifiutato (TR) indice di gradibilità tra 0% e 24%; - Parzialmente rifiutato (PR) indice di gradibilità tra 25% e 49%; - Parzialmente accettato (PR) indice di gradibilità tra 50% e 74%; - Totalmente accettato (TA) indice di gradibilità tra 75% e 100%. <p>L'indice si calcola ponendo come dividendo il numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita, e come divisore l'intero campione di bambini presenti in mensa.</p> <p>Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera un campione di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi n esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.</p> <p>Il parametro finale è dato dalla media degli indici dei singoli piatti.</p>
Garanzia conformità	= o > 90 %	<p>L'indicatore si basa sulla percentuale di punti conformi al capitolato in ciascuna check list (che sarà all'uopo predisposta dal direttore dell'esecuzione) rispetto al totale dei punti controllati.</p> <p>Detto C il numero delle conformità rilevate nelle check list, durante il periodo considerato e NC il numero delle NON conformità rilevate nelle check list, nello stesso periodo il parametro è dato dal seguente rapporto: $GC = C/(C+NC)$ (valore in percentuale)</p>

- iv. Il periodo di rilevazione per la determinazione degli indicatori finali coincide di norma con l'anno scolastico.
- v. In sede di offerta Tecnica l'offerente potrà proporre miglioramenti rispetto al numero, alla natura degli indicatori, ovvero ai parametri già previsti, e proporre strumenti informatici per la migliore gestione dei monitoraggi.
- vi. In ogni caso gli indicatori ed i relativi parametri, per come eventualmente integrati in sede di offerta, costituiranno standard contrattuale, dalla cui violazione, ferma l'applicazione delle penali per i singoli eventi, discenderà la possibilità di risolvere di diritto il contratto per inadempimento.
- vii. Deroghe all'implementazione di detto servizio ovvero eventuali tolleranze potranno essere previste solo sulla base di discrezionale scelta della Stazione Appaltante.

Capo 17 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 58. Penali

1. Nell'ipotesi di ritardo nell'adempimento delle prestazioni e/o di difformità delle stesse rispetto a quanto prescritto nei documenti di gara, nonché nell'Offerta Tecnica se migliorativa, non imputabili alla Committente o a cause di forza maggiore, la Committente applicherà al Fornitore le penali nel prosieguo descritte. In caso di reiterazione di identici inadempimenti gli importi nel prosieguo indicati potranno essere incrementati del 25% per la prima recidiva e sino alla seconda; del 50% per la terza recidiva e sino alla quinta; del 75% per la sesta recidiva e sino all'ottava; del 100% per quelle successive.
2. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali nel prosieguo indicate, dovranno essere contestati per iscritto dal committente, e l'appaltatore dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, all'Appaltatore medesimo nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano al committente nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Appaltatore le penali stabilite nel Capitolato Prestazionale, qui integralmente richiamate.
3. Ferma restando l'applicazione delle penali, il committente si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 c.c., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.
4. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, l'Appaltatore si impegna espressamente a rifondere al committente l'ammontare di eventuali oneri che lo stesso committente dovesse subire – anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità dell'Appaltatore stesso.
5. Il committente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, attuerà ritenute sul compenso spettante esposto in fattura, con conseguente obbligo di emettere nota di credito da parte dell'appaltatore, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, ovvero potrà compensare il credito con quanto eventualmente dovuto all'Impresa a qualsiasi titolo, o comunque potrà rivalersi sulla garanzia definitiva.
6. Qualora l'importo complessivo delle penali inflitte all'Impresa raggiunga la somma complessiva pari al 10% del valore dell'appalto, il committente ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente contratto con le modalità nello stesso espresse, oltre il risarcimento di tutti i danni. Il valore sotteso alle opzioni contrattuali è computato ai fini del precedente periodo esclusivamente allorquando formalmente esercitate.
7. La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel Capitolato Prestazionale non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

STANDARD MERCEOLOGICI	PENALI
Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche.	Euro 300,00 per ogni standard violato e per ogni evento

Mancato rispetto delle percentuali di referenze biologiche, a filiera corta o altrimenti qualificate rispetto a quanto proposto in sede d'offerta.	Euro 5.000,00 per ogni carenza nel trimestre di riferimento
Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei Centri Cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	Euro 250,00 per ogni materia prima
Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia.	Euro 500,00 per ogni confezionamento non conforme.
Etichettatura non conforme alla normativa vigente.	Euro 500,00 per ogni etichettatura non conforme.
Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura /sovra/sottocottura, sovra sapidità/sottosapidità, ecc.) tali da non rendere possibile la consumazione o di compromettere l'accettabilità del pasto.	Euro 300,00 per ogni contenitore gastronomico non conforme.
Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni previste dal capitolato per le diete speciali	Euro 800,00 per singolo pasto.

QUANTITA'	PENALI
Non corrispondenza del numero dei pasti rispetto al numero dei pasti ordinati presso la singola struttura scolastica	Euro 50,00 per ogni pasto
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.	Euro 5.000,00 per ogni giornata di mancata consegna, indipendentemente dal numero di refettori coinvolti nell'omissione.
Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	Euro 500,00 ad evento.
Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate.	Euro 200,00 per ogni pasto non consegnato.
Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio.	Euro 200,00 per singolo plesso scolastico in cui si è verificata l'irregolarità.
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 5 pesate della stessa preparazione.	Euro 500,00 per ogni singolo plesso.
Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro.	Euro 500,00 per ogni irregolarità riscontrata.
Mancata errata somministrazione di dieta speciale con grave rischio o danno all'utente	A seconda della gravità, da Euro 500,00 ad € 5.000,00 per ciascuna infrazione

RISPETTO DEL MENU'	PENALI
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico.	Euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico.	Euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico.	Euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico.	Euro 50,00 per ogni giornata di irregolarità.
Ricettario incompleto o non congruo in relazione ai documenti di riferimento	Euro 250,00 per ogni evento.
Mancato preavviso del cambio menù (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e merenda) presso ogni plesso scolastico.	Euro 1.350,00 per ogni giornata di irregolarità

MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE-SANITARIE	PENALI
Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale.	Euro 700,00 per ciascuna infrazione.

Mancato rispetto del Piano di Campionamento ed analisi	Euro 500,00 per ciascuna infrazione.
Mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere	Euro 1.000,00 per ciascuna infrazione.
Qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico a quanto previsto dalle norme vigenti	A seconda della gravità, da Euro 500,00 ad € 5.000,00 per ciascuna infrazione.
Rinvenimento di corpi estranei ed organici, ivi compresi parassiti, nei pasti erogati.	Euro 400,00 per ogni infrazione.
Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili, ed in generale inadeguata effettuazione delle pulizie e delle disinfestazioni poste a carico dell'appaltatore.	Euro 300,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata o all'evento.
Presenza o utilizzo di attrezzature utensili, stoviglie usurate che pregiudicano o possono pregiudicare la salute dell'utente e/o la sicurezza alimentare	Euro 500,00 per ogni utensile e/o stoviglia
Utilizzo di prodotti alimentari deperibili scaduti	Euro 1.000,00 per ogni prodotto
Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande.	Euro 300,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.	Euro 300,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa.	Euro 600,00 per ciascuna infrazione.
Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato tecnico o dall'offerta tecnica	Euro 600,00 per ciascuna infrazione.
Contenitori e pluriporzione non correttamente identificato	Euro 100,00 per ciascun contenitore.
Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli proposti in sede di offerta tecnica	Euro 200,00 per ciascuna infrazione.

TEMPISTICA	PENALI
Mancato rispetto degli orari di consegna o distribuzione dei pasti per un ritardo superiore al 10% rispetto all'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.	Euro 200,00 per ciascuna utenza in ogni giornata di ritardo.

PERSONALE	
Figure professionali diverse, in numero, monte ore o qualifica, da quelle previste dal capitolato e/o dall'offerta tecnica	Euro 500,00 per ogni infrazione.
Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	Euro 500,00 per ogni infrazione.
Irreperibilità del referente del servizio o del suo sostituto ovvero ingiustificata mancata presenza alle riunioni concordate	Euro 200,00 per ogni infrazione.
Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale rispetto a quanto offerto	Euro 300,00 per ogni infrazione.
Indumenti di lavoro non conformi	€ 100,00 ad evento
DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati	€ 500,00 ad evento

VARIE	PENALI
Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.	Euro 1.000,00 per ogni infrazione.

Mancato reintegro, dopo 1 sollecito, delle dotazioni necessarie al servizio e poste dal capitolato a carico dell'affidatario	Euro 200,00 ad evento.
Ritardi o omissioni rispetto agli obblighi documentali ed ai flussi informativi previsti dal capitolato	Euro 250,00 per ogni infrazione.
Mancata o carente manutenzione dei beni concessi in uso e mancata tenuta dei registri manutentivi	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
Mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	Euro 150,00 per ogni infrazione.
Valutazione dei questionari per due volte consecutive insufficiente in relazione al gradimento del servizio da parte dell'utenza, anche in relazione ad un singolo item non oggetto di misure correttive	€ 500,00 per ogni evento
Mancata o ritardata presentazione e nell'invio alla Stazione Appaltante della documentazione a comprova delle attività prevista dal capitolato prestazionale	€ 200,00 ad evento
Mancata erogazione del servizio	€ 5.000,00 per ogni giorno
Valutazione dei questionari per due volte consecutive insufficiente in relazione al gradimento del servizio da parte dell'utenza ed in relazione ad un singolo item non oggetto di misure correttive	€ 1.000,00 per ogni evento
Mancata implementazione o mancato rispetto, per ogni soluzione migliorativa proposta, dei termini temporali previsti per la consegna rispetto a quanto offerto	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00
Ogni ulteriore difformità nell'esecuzione dei servizi rispetto alle prescrizioni del capitolato ed ai vincoli dell'offerta tecnica presentata, o eventuali omissioni	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 2.000,00

Art. 59. Oneri a carico dell'appaltatore

- i. L'appaltatore, entro il mese di novembre di ciascun anno, provvede al rimborso delle spese sostenute dal Committente per l'erogazione del servizio (quota parte software gestionale, energia, gas, acqua), così forfettariamente quantificate:

Anno 2024	Anno 2025	Anno 2026	Anno 2027
€ 11.000	€ 30.000	€ 30.000	€ 19.000

Art. 60. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

- i. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
- ii. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
- iii. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra il comune e l'appaltatore, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.
- iv. In tutti gli atti predisposti dal comune i valori in cifra assoluta si intendono in Euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.

Art. 61. Rinvio allo schema di contratto

- i. Per le questioni di natura sinallagmatica non disciplinate dal presente capitolato si rimanda allo schema di contratto, il quale contiene le clausole dirette a regolare nello specifico il rapporto giuridico tra Comune ed appaltatore, ed a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.

Intestazione dell'offerente:
CIRFOOD S.C.
VIA NOBEL 19
42124 – REGGIO EMILIA

Spett. Comune di Alessandria
C/O PIATTAFORMA SINTEL

OGGETTO: OFFERTA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – CIG B13F53A608

il sottoscritto LUCA BRAMBILLA
in qualità di *(titolare, legale rappresentante, procuratore, altro)* PROCURATORE
dell'operatore economico offerente: CIRFOOD S.C.
codice fiscale:
00464110352

che partecipa alla gara

- X in forma singola; ~~quale capogruppo mandatario del~~ _____ (i) ~~di operatori economici:~~
- già costituito con scrittura privata autenticata, come da documentazione / dichiarazione allegata alla domanda; (ii) da costituirsi, come da atto di impegno irrevocabile ai sensi dell'art. 68, comma 6, del decreto legislativo n. 36 del 2023, allegato agli atti / riportato nel seguito; (iii)

SI IMPEGNA AD ADEMPIERE

a tutte le obbligazioni previste negli atti di gara

DICHIARA

- Di offrire il seguente valore complessivo in ribasso rispetto a quello posto a base di gara:

Costo unitario	Numero pasti triennio	Valore complessivo base d'asta
€ 6,67	1.334.610	€ 8.901.848,70
Base d'asta	Valore assoluto offerto	
Costo complessivo base gara: € 8.901.848,70	In cifre 8.861.810,40€ In lettere <u>ottomilioniottoctosessantunmilaottocentodieci/40</u>	

SI IMPEGNA

- a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto del capitolato e degli impegni assunti in offerta (progetto di assorbimento);
- a rispettare le misure individuate nel bando di gara al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, nel rispetto del capitolato e degli impegni assunti in offerta;
- ad applicare al proprio personale (scegliere una tra le seguenti alternative):
 il CCNL indicato nel disciplinare di gara;

il seguente CCNL _____ (indicare il diverso CCNL applicato) identificato dal codice alfanumerico unico _____ ma di impegnarsi ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nel disciplinare di gara nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata;

il seguente CCNL _____ (indicare il diverso CCNL applicato) identificato dal codice alfanumerico unico _____ che garantisce l'equivalenza delle tutele rispetto a quello indicato nel bando di gara, come evidenziato nella dichiarazione di equivalenza allegata;

- ad assicurare l'applicazione delle medesime tutele economiche e normative garantite ai propri dipendenti ai lavoratori delle imprese che operano in subappalto.

DICHIARA ALTRESÌ

- che i propri costi Aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro sono pari a **€ 61.009,33** (costi diversi rispetto a quelli relativi a rischi interferenziali stimati dalla stazione appaltante) (indicare il valore per TRE anni al netto delle opzioni solo eventuali).
- che i propri costi Aziendali per la manodopera da impiegare nell'appalto sono pari a: **€ 3.639.626,59** (indicare il valore per TRE anni al netto delle opzioni);
- che detto complessivo è costruito sulla base dei seguenti costi orari riferiti al personale indicato in sede di offerta tecnica (giustificazioni preventive):

Mansione / qualifica	Sede operativa	Livello	Ore giorno	N° giorni appalto	Costo orario	Costo totale
N0) DIRETTORE MENSA	Intera Commessa	2	8,00	159,77	24,704 €	31.574,974 €
N1) DIETISTA	Intera Commessa	3	6,00	159,77	23,332 €	22.365,629 €
N2) FACILITATORE	Intera Commessa	4	2,00	159,77	22,015 €	7.034,663 €
C67) CAPO CUOCO	Centro Cottura	3	8,00	159,77	24,572 €	31.406,150 €
C68) CUOCO	Centro Cottura	4	7,00	159,77	23,191 €	25.936,444 €
C66) CUOCO	Centro Cottura	4	6,00	159,77	23,191 €	22.231,238 €
C69) CUOCO	Centro Cottura	4	7,20	159,77	22,799 €	26.226,586 €
C64) CUOCO	Centro Cottura	4	6,00	159,77	23,191 €	22.231,238 €
C65) AIUTO CUOCO	Centro Cottura	5	6,00	159,77	21,864 €	20.959,155 €
C62) MAGAZZINIERE	Centro Cottura	5	5,00	159,77	20,707 €	16.541,084 €
C63) IMPIEGATO AMMINISTRATIVO	Centro Cottura	5	6,00	159,77	20,707 €	19.849,301 €
N13) IMPIEGATO AMMINISTRATIVO COMUNE	Centro Cottura	5	5,00	159,77	20,707 €	16.541,084 €
N14) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,20	159,77	19,894 €	10.170,704 €
N6) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,50	159,77	19,894 €	7.945,862 €
N7) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,50	159,77	19,894 €	7.945,862 €
N16) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,00	159,77	19,894 €	9.535,035 €
N18) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,50	159,77	19,894 €	7.945,862 €
N3) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,40	159,77	19,894 €	7.628,028 €
C55) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA PETER PAN (SCLAVO) UNICO	6S	3,00	159,77	19,894 €	9.535,035 €
N4) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,50	159,77	19,894 €	7.945,862 €

N5) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,80	159,77	19,894 €	8.899,366 €
C52) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,00	95,86	19,894 €	5.721,021 €
C42) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,17	95,86	19,894 €	6.038,855 €
C27) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	4,67	95,86	19,894 €	8.899,366 €
N9) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,17	95,86	19,894 €	4.131,848 €
C60) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,00	95,86	19,894 €	5.721,021 €
N10) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,25	127,81	19,894 €	5.721,021 €
C50) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,00	31,95	19,894 €	1.907,007 €
N11) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,00	31,95	19,894 €	1.907,007 €
N8) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,00	95,86	19,894 €	5.721,021 €
N12) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	2,60	159,77	19,894 €	8.263,697 €
C45) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	3,50	31,95	19,894 €	2.224,841 €
N15) ADD. SERVIZI DI MENSA	Centro Cottura	6S	5,50	159,77	19,894 €	17.480,897 €
C45) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA BRAVETTA PRIMO	6S	1,50	93,60	19,894 €	2.793,073 €
C45) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA BRAVETTA SECONDO	6S	1,50	96,60	19,894 €	2.882,595 €
C25) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA IL BRUCOMELA - SANTORRE DI SANTAROSA UNICO	6S	3,00	161,00	21,006 €	10.145,692 €
C39) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA CADUTI PER LA LIBERTA' (PENSOGIOCO)' UNICO	6S	3,00	161,00	19,894 €	9.608,650 €
C19) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CADUTI PER LA LIBERTA' UNICO	6S	4,00	156,00	20,635 €	12.876,205 €
C48) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CADUTI PER LA LIBERTA' UNICO	6S	3,00	156,00	19,894 €	9.310,245 €
C51) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CADUTI PER LA LIBERTA' UNICO	6S	3,00	156,00	19,894 €	9.310,245 €
C28) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA CAMPI UNICO	6S	3,00	161,00	20,635 €	9.966,678 €
C57) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA LAMA - CANTALUPO UNICO	6S	2,00	161,00	19,894 €	6.405,767 €
C52) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CARETTA UNICO	6S	3,00	62,40	19,894 €	3.724,098 €
N5) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CARETTA UNICO	6S	1,00	32,20	19,894 €	640,577 €
C43) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA LA CASCINA DEI SOGNI - CASCINAGROSSA UNICO	6S	3,00	161,00	19,894 €	9.608,650 €
C37) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA SABIN (FERRERO) UNICO	6S	1,50	161,00	20,635 €	4.983,339 €
C37) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA FERRERO UNICO	6S	2,50	156,00	20,635 €	8.047,628 €
C47) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA SABIN (FERRERO) UNICO	6S	1,50	161,00	19,894 €	4.804,325 €
C47) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA FERRERO UNICO	6S	1,50	156,00	19,894 €	4.655,122 €
C01) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA SABIN (FERRERO) UNICO	6S	1,00	161,00	21,006 €	3.381,897 €
C01) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA FERRERO UNICO	6S	4,00	156,00	21,006 €	13.107,478 €
C08) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA FERRERO UNICO	6S	4,00	156,00	21,006 €	13.107,478 €
C38) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA GALILEO GALILEI UNICO	6S	4,00	161,00	21,006 €	13.527,590 €
C36) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA GALILEO GALILEI UNICO	6S	1,00	161,00	21,006 €	3.381,897 €
C36) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA GALILEO GALILEI UNICO	6S	3,00	156,00	21,006 €	9.830,609 €
C56) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA GALILEO GALILEI UNICO	6S	2,00	156,00	19,894 €	6.206,830 €
N14) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA GALILEO GALILEI UNICO	6S	1,00	124,80	19,894 €	2.482,732 €
C07) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA LA GIRANDOLA - SPINETTA 1 UNICO	6S	4,00	161,00	21,006 €	13.527,590 €
C02) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA MALPAGANTI UNICO	6S	3,00	161,00	21,006 €	10.145,692 €
C30) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA MANDROGNE UNICO	6S	3,00	161,00	20,635 €	9.966,678 €
C11) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA MARIOTTI UNICO	6S	3,00	161,00	20,635 €	9.966,678 €
C18) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA PRATO UNICO	6S	2,00	62,40	21,006 €	2.621,496 €
C18) ADD. SERVIZI DI MENSA	SECONDARIA MAZZINI - UNICO	6S	2,20	162,00	21,006 €	7.486,387 €
C35) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA NOVELLI UNICO	6S	2,50	161,00	21,006 €	8.454,744 €
C35) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MONTANARI UNICO	6S	2,50	62,40	21,006 €	3.276,870 €
C53) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MONTANARI UNICO	6S	3,50	62,40	19,894 €	4.344,781 €
N12) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MONTANARI UNICO	6S	2,00	31,20	19,894 €	1.241,366 €
C23) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA MORBELLI UNICO	6S	2,00	161,00	21,006 €	6.763,795 €
C23) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORBELLI UNICO	6S	1,00	156,00	21,006 €	3.276,870 €
C24) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORBELLI UNICO	6S	4,00	156,00	21,006 €	13.107,478 €
C27) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORBELLI UNICO	6S	3,00	62,40	21,006 €	3.932,243 €
N9) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORBELLI UNICO	6S	2,00	62,40	19,894 €	2.482,732 €

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282

C20) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA SAN GIULIANO VECCHIO UNICO	6S	3,00	161,00	21,006 €	10.145,692 €
C58) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA SAN MICHELE UNICO	6S	2,50	161,00	19,894 €	8.007,208 €
C09) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA RODARI UNICO	6S	3,50	161,00	20,635 €	11.627,791 €
C12) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA RODARI UNICO	6S	2,80	161,00	20,635 €	9.302,233 €
C12) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA VILLAGGIO EUROPA UNICO	6S	0,70	156,00	20,635 €	2.253,336 €
C16) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA VILLAGGIO EUROPA UNICO	6S	4,00	156,00	21,006 €	13.107,478 €
C46) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA VILLAGGIO EUROPA UNICO	6S	4,00	156,00	21,006 €	13.107,478 €
C41) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA VILLAGGIO EUROPA UNICO	6S	3,50	156,00	19,894 €	10.861,952 €
C44) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA VILLAGGIO EUROPA UNICO	6S	3,00	156,00	19,894 €	9.310,245 €
C59) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA VILLAGGIO EUROPA UNICO	6S	2,00	156,00	19,894 €	6.206,830 €
C42) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CASALEGGIO UNICO	6S	1,50	62,40	19,894 €	1.862,049 €
C06) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA IL GIARDINO DEI COLORI - G. CARDUCCI UNICO	6S	4,00	161,00	21,006 €	13.527,590 €
C31) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA IL GIARDINO DEI COLORI - G. CARDUCCI UNICO	6S	1,00	161,00	21,006 €	3.381,897 €
C31) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CARDUCCI PRIMO	6S	1,25	156,00	21,006 €	4.096,087 €
C31) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CARDUCCI SECONDO	6S	0,75	156,00	21,006 €	2.457,652 €
C34) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CARDUCCI PRIMO	6S	1,75	156,00	20,264 €	5.532,158 €
C34) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CARDUCCI SECONDO	6S	2,25	156,00	20,264 €	7.112,775 €
C40) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CARDUCCI PRIMO	6S	1,75	156,00	19,894 €	5.430,976 €
C40) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA CARDUCCI SECONDO	6S	2,25	156,00	19,894 €	6.982,683 €
C22) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA AQUILONE (DE AMICIS) UNICO	6S	2,50	161,00	21,006 €	8.454,744 €
C22) ADD. SERVIZI DI MENSA	SECONDARIA 1° DE AMICIS MANZONI UNICO	6S	2,50	93,00	21,006 €	4.883,796 €
C49) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA AQUILONE (DE AMICIS) UNICO	6S	1,60	161,00	19,894 €	5.124,613 €
C49) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA DE AMICIS PRIMO	6S	2,00	62,40	19,894 €	2.482,732 €
C49) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA DE AMICIS SECONDO	6S	2,00	62,40	19,894 €	2.482,732 €
C14) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA DE AMICIS PRIMO	6S	1,75	156,00	21,006 €	5.734,522 €
C14) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA DE AMICIS SECONDO	6S	2,25	156,00	21,006 €	7.372,957 €
C26) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA DE AMICIS PRIMO	6S	1,75	156,00	21,006 €	5.734,522 €
C26) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA DE AMICIS SECONDO	6S	2,25	156,00	21,006 €	7.372,957 €
C17) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA GOBETTI 1 - C.SO MONFERRATO UNICO	6S	3,00	161,00	20,635 €	9.966,678 €
C03) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA GOBETTI 2 - BOVIO (s.CD) S.TO ROVERETO UNICO	6S	3,80	161,00	20,635 €	12.624,459 €
C03) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA BOVIO PRIMO	6S	1,00	64,40	20,635 €	1.328,890 €
C03) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA BOVIO SECONDO	6S	1,00	64,40	20,635 €	1.328,890 €
C10) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA BOVIO PRIMO	6S	1,50	156,00	21,006 €	4.915,304 €
C10) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA BOVIO SECONDO	6S	2,50	156,00	21,006 €	8.192,174 €
N32) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA GOBETTI 3 - BOVIO EX COMUN.(s.EFG) VIA GUASCO UNICO	6S	3,00	161,00	19,894 €	9.608,650 €
C15) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA BOVIO PRIMO	6S	1,50	156,00	20,635 €	4.828,577 €
C15) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA BOVIO SECONDO	6S	2,50	156,00	20,635 €	8.047,628 €
C13) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORANDO PRIMO	6S	1,50	156,00	21,006 €	4.915,304 €
C13) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORANDO SECONDO	6S	2,50	156,00	21,006 €	8.192,174 €
C29) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORANDO PRIMO	6S	1,50	156,00	21,006 €	4.915,304 €
C29) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORANDO SECONDO	6S	2,50	156,00	21,006 €	8.192,174 €
C53) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORANDO PRIMO	6S	2,00	62,40	19,894 €	2.482,732 €
C53) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MORANDO SECONDO	6S	2,00	62,40	19,894 €	2.482,732 €
C04) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA PETER PAN (SCLAVO) UNICO	6S	4,00	161,00	20,635 €	13.288,904 €
C33) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA RATAZZI (SCLAVO) PRIMO	6S	1,50	156,00	21,006 €	4.915,304 €
C33) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA RATAZZI (SCLAVO) SECONDO	6S	2,50	156,00	21,006 €	8.192,174 €
C60) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA V. ALFIERI UNICO	6S	3,00	62,00	19,894 €	3.700,225 €
N8) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MALDINI UNICO	6S	3,00	62,40	19,894 €	3.724,098 €
N3) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA MALDINI UNICO	6S	1,00	31,20	19,894 €	620,683 €
C32) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA MARY POPPINS UNICO	6S	4,00	161,00	21,006 €	13.527,590 €
C54) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA MARY POPPINS UNICO	6S	3,00	161,00	19,894 €	9.608,650 €

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282

N10) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA V. DA FELTRE UNICO	6S	3,00	62,00	19,894 €	3.700,225 €
C21) ADD. SERVIZI DI MENSA	INFANZIA ZANZI UNICO	6S	2,00	161,00	21,006 €	6.763,795 €
C21) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA ZANZI UNICO	6S	1,50	156,00	21,006 €	4.915,304 €
C05) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA ZANZI UNICO	6S	3,00	156,00	20,635 €	9.657,154 €
C50) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA ZANZI UNICO	6S	3,00	124,80	19,894 €	7.448,196 €
N11) ADD. SERVIZI DI MENSA	PRIMARIA ZANZI UNICO	6S	3,00	124,80	19,894 €	7.448,196 €
C77) AUTISTA	Intera Commessa	5	7,50	159,77	20,707 €	24.811,626 €
C70) AUTISTA	Intera Commessa	5	6,50	159,77	21,864 €	22.705,751 €
C72) AUTISTA	Intera Commessa	5	6,00	159,77	20,707 €	19.849,301 €
C74) AUTISTA	Intera Commessa	5	5,00	159,77	20,707 €	16.541,084 €
C75) AUTISTA	Intera Commessa	5	4,50	159,77	20,707 €	14.886,975 €
C73) AUTISTA/ASM	Centro Cottura	5	4,00	159,77	20,707 €	13.232,867 €
C76) AUTISTA	Intera Commessa	5	4,50	159,77	20,707 €	14.886,975 €
C71) AUTISTA	Intera Commessa	5	4,00	159,77	20,707 €	13.232,867 €
Costo annuo						1.213.208,863 €
Costo totale (detto costo coincide con il costo della manodopera su indicato)						3.639.626,59 €

Legenda
Mansione /Qualifica: indicare il ruolo ricoperto (es. cuoco, ASM ecc.)
Sede operativa: indicare la sede di servizio (es. centro cottura, scuola primaria alfa, ecc.)
Livello: indicare il livello di inquadramento, coerente con il CCNL di riferimento
Ore giorno: indicare il monte ore giornaliero
N° giorni appalto: indicare il numero di giorni stimati per i tre anni. Far riferimento ai giorni annui previsti dall'art. 7 del capitolato.
Costo ora: indicare il costo orario
Costo totale: indicare il prodotto tra le celle ore giorno, numero giorni e costo ora
(se necessario inserire ulteriori righe alla tabella)

Relazione descrittiva: evidenziare le giustificazioni che legittimano gli eventuali scostamenti dalle tabelle ministeriali di riferimento

Inserire relazione descrittiva sugli scostamenti operati e allegare documentazione ufficiale a comprova della legittimazione (es. documentazione INAIL sul tasso applicato): //

- che l'offerta complessiva è stata costruita sulla base del seguente conto economico di commessa (giustificazioni preventive):

RICAVI (netto oneri sicurezza da interferenza)						
N. Pasti/anno	Prezzo offerto	A.S. n° 1	A.S. n° 2	A.S. n° 3	Totale	Incidenza
444.870	6,64 €	2.953.936,80 €	2.953.936,80 €	2.953.936,80 €	8.861.810,40 €	
COSTI						
Voce di costo	A.S. n° 1	A.S. n° 2	A.S. n° 3	Totale	Incidenza	
Personale	1.213.208,86 €	1.213.208,86 €	1.213.208,86 €	3.639.626,59 €	41,07%	
Derrate alimentari	846.781,58 €	846.781,58 €	846.781,58 €	2.540.344,74 €	28,67%	
Materiale no food	9.008,31 €	9.008,31 €	9.008,31 €	27.024,94 €	0,30%	
Materiale pulizie/sanificazione	9.008,31 €	9.008,31 €	9.008,31 €	27.024,94 €	0,30%	
Costi per i trasporti	130.000,00 €	130.000,00 €	130.000,00 €	390.000,00 €	4,40%	
Piano campionamento/HACCP	12.500,00 €	12.500,00 €	12.500,00 €	37.500,00 €	0,42%	
Pest control	12.500,00 €	12.500,00 €	12.500,00 €	37.500,00 €	0,42%	
Educazione alimentare e customer satisfaction	13.500,00 €	13.500,00 €	13.500,00 €	40.500,00 €	0,46%	
Manutenzioni	44.487,00 €	44.487,00 €	44.487,00 €	133.461,00 €	1,51%	

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282

Budget minimo investimento	69.333,00 €	69.333,00 €	69.333,00 €	207.999,00 €	2,35%
Migliorie offerta tecnica	49.588,93 €	49.588,93 €	49.588,93 €	148.766,80 €	1,68%
Spese amministrative (fidejussioni, assicurazioni)	13.919,31 €	13.919,31 €	13.919,31 €	41.757,92 €	0,47%
Spese stipula contratto	6.833,33 €	6.833,33 €	6.833,33 €	20.500,00 €	0,23%
Sicurezza aziendale	20.336,44 €	20.336,44 €	20.336,44 €	61.009,33 €	0,69%
Rimborso spese Comune	30.000,00 €	30.000,00 €	30.000,00 €	90.000,00 €	1,02%
Gestione centro cottura	226.339,60 €	226.339,60 €	226.339,60 €	679.018,80 €	7,66%
Altre spese generali (struttura aziendale per gestione commessa)	82.340,79 €	82.340,79 €	82.340,79 €	247.022,36 €	2,79%
Altri costi (specificare) oneri finanziari	24.723,83 €	24.723,83 €	24.723,83 €	74.171,48 €	0,84%
Utile d'impresa	139.527,49 €	139.527,49 €	139.527,49 €	418.582,48 €	4,72%

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0065262

Voci di costo indicative; indicare quelle effettive sulla base dell'offerta presentata, eliminando o modificando le voci eventualmente non pertinenti, ed aggiungendo righe per eventuali voci di costo non contemplate

- che l'investimento minimo di € 200.000,00 previsto dal capitolato è così ripartito:

Attrezzatura/intervento	quantità	Valore in euro	Note eventuali
LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO, PARETE DOPPIA, COMPLETA DI ADDOLCITORE E CAVALLETTO	7	28.828,80	
LAVASTOVIGLIE/UTENSILI A CARICA FRONTALE 65 CESTI/H, COMPLETA DI ADDOLCITORE	3	13.709,85	
STIMA OPERE DI ADEGUAMENTO EDILE/IMPIANTISTICO PER NUOVE LAVASTOVIGLIE		5.120,00	
ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L PER LAVASTOVIGLIE ESISTENTI	10	6.402,00	
STIMA OPERE DI PREDISPOSIZIONE IMPIANTISTICA ED INSTALLAZIONE ADDOLCITORI SU MACCHINE ESISTENTI	1	5.120,00	
FRIGO 670 LT, 1 PORTA,A304,-2+10°C,DIGITALE,R290, CLASSE A	5	12.493,25	
ARMADIO ABS 400 LITRI POSITIVO, BIANCO - CLASSE ENERGETICA A	26	19.476,08	
CARRELLO INOX SALDATO, 2 PIANI STAMPATI CM 100X50, 2 RUOTE FRENATE	20	4.400,00	
ARMADIO INOX CON 1 ANTA A BATTENTE DIM. 500 X 500 X 2000 H+SERRATURA	5	5.730,95	
LINEA SELF SERVICE SU RUOTE COMPOSTA DA: ELEMENTO CALDO, ELEMENTO NEUTRO, VETRINA REFRIGERATA VENTILATA, RIVESTIMENTO CON GRAFICA SCUOLA	4	78.375,20	
CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE	2	8.625,10	
STIMA OPERE DI ADEGUAMENTO EDILE/IMPIANTISTICO PER LINEE SELF SERVICE E CUOCIPASTA	4	12.150	
TOTALE VALORE INVESTIMENTO MINIMO		200.281,23	

- che i costi connessi alle ulteriori migliorie proposte sono così ripartiti:

Miglioria proposta	quantità	Valore in euro	Note eventuali
FORNO MICROONDE	40	3.830,80	
CARRELLO TERMICO, 3X GN 1/1, TOP STAMPATO, BAGNOMARIA, 2 RUOTE FRENATE	20	20.700,00	
SMALTIMENTO ATTREZZATURE SOSTITUITE (FRIGORIFERI, LAVASTOVIGLIE ECC)	1	12.150	
TAVOLO AMBURGO -VERN. ALLUMINIO GOFFRATO-PIANO C2 IGNIFUGO	80	29.036,00	
SEDIA LARA - VERN. NERO - SCOCCA IN POLIPR. IGNIFUGO (COLORE A SCELTA)	480	14,640,00	
TRASPORTO, MONTAGGIO NUOVI E SMALTIMENTO TAVOLI E SEDIE VECCHI	1	3.400	
ISOLA RACCOLTA RIFIUTI REFETTORIO	41	25.010,00	
INSONORIZZAZIONE A PARETE, NUMERO REFETTORI	10	30.000	
MANUTENZIONE E SOSTITUZIONE ZANZARIERE , A CORPO	1	10.000	
TOTALE VALORE INVESTIMENTO MIGLIORATIVO		148.766,80	

- di aver preso visione ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni riportate nei documenti di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare la sottomissione dell'offerta, e che di tali circostanze ha tenuto conto nella produzione dell'offerta, la quale è pertanto stata ritenuta remunerativa;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come circostanze contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dal Capitolato;

NB: Il documento dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita di già comprovati poteri di firma)

(solo in caso di raggruppamento temporaneo non ancora costituiti formalmente)

I sottoscritti, agenti in nome e per conto dei relativi operatori economici, ai sensi e per gli effetti dell'art. 68, del decreto legislativo n. 36 del 2023, con la presente

DICHIARANO DI IMPEGNARSI IRREVOCABILMENTE

~~in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'operatore economico come sopra individuato nella presente offerta economica, qualificato come capogruppo mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dell'/gli operatore/i economico/i mandante/i (iv).~~

SOTTOSCRIVONO IN SOLIDO L'OFFERTA CHE PRECEDE

in qualità di mandanti, i seguenti operatori economici:

il sottoscritto _____ in qualità di (v) _____
dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta:

il sottoscritto _____ in qualità di _____
dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta:

il sottoscritto _____ in qualità di _____
dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta:

NB: Il documento dovrà essere sottoscritto digitalmente dai legali rappresentanti dei concorrenti (o persone munita da già comprovati poteri di firma)

-
- ~~i~~ ~~Completare con le parole «Raggruppamento temporaneo» oppure «Consorzio ordinario».~~
 - ~~ii~~ ~~Cancellare la parte che non interessa.~~
 - ~~iii~~ ~~Cancellare la parte che non interessa.~~
 - ~~iv~~ ~~Adattare a seconda che vi sia un solo mandante oppure più mandanti.~~
 - ~~v~~ ~~Indicare il ruolo, la carica o la figura giuridica rivestita nell'ambito del concorrente (es. titolare, legale rappresentante, procuratore, amministratore unico ecc.).~~



CITTÀ DI ALESSANDRIA

Settore Affari Istituzionali e Generali, Cultura, Educazione, Turismo e Marketing Territoriale
Servizio Politiche Educative, Nidi, Università e Politiche Giovanili
Via S. Giovanni Bosco, 53 - 15121 Alessandria
PEC: protocollo@pec.comune.alessandria.it;
P.IVA: 00429440068

Spett. CIRFOOD
Via NOBEL 19
42124 Reggio Emilia
Pec presidenza@cert.cirfood.com

VERBALE DI AVVIO ANTICIPATO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO PER IL SERVIZIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CIGB13F53A608

Operatore economico aggiudicatario: CIRFOOD S.C., con sede in via Nobel 19 - 42124 Reggio Emilia - Cod. Fisc e P.IVA 00464110352 - Registro Imprese n. 00464110352 - C.C.I.A.A. di Reggio Emilia n. 132738 Iscritta all'Albo Società Cooperative con il numero A109985;

Responsabile Unico del Procedimento (RUP): Avv. Bocchio Orietta

Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC): Dott.ssa Erica Borasio

Procuratore della Società: Sig. Brambilla Luca

VERBALE DI AVVIO ANTICIPATO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO IN VIA D'URGENZA

L'anno 2024 (duemilaventiquattro), il giorno 30 del mese di agosto, la sottoscritta, Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) Dott.ssa Erica Borasio:

- richiamato il D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. (di seguito "Codice")
- vista la Determinazione Dirigenziale n° 977 del 20.06.2024 "PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CIG B13F53A608 - PROVVEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE ;
- considerata la necessità di dare avvio anticipato in urgenza alle prestazioni oggetto di affidamento, ai sensi dell'art. 17, commi 6 del Codice al fine di garantire il servizio di Refezione Scolastica ai Servizi Educativi del Comune a decorrere dal giorno 2 settembre 2024 nonché programmare l'apertura dei refettori per il servizio di Refezione che inizierà, per le scuole primarie statali il giorno 18 settembre e per le scuole dell'infanzia statali il giorno 23 settembre 2024;
- vista l'autorizzazione di procedere all'esecuzione anticipata del servizio, nelle more della stipula del contratto d'appalto, disposta dal RUP nella succitata Determinazione di Aggiudicazione;

Tutto ciò premesso,

DISPONE

l'esecuzione anticipata con decorrenza dal 02.09.2024, sotto riserva di legge del contratto in oggetto all'operatore economico aggiudicatario CIRFOOD S.C., con sede in via Nobel 19 - 42124 Reggio Emilia - Cod. Fisc e P.IVA 00464110352 - Registro Imprese n. 00464110352 - C.C.I.A.A. di Reggio Emilia n. 132738 alle condizioni tutte di cui al Capitolato Speciale d'Appalto, all'offerta tecnica ed all'offerta economica dell'operatore economico aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario dichiara di essere stato edotto di tutte le circostanze, di fatto e di luogo, inerenti all'esecuzione e di tutti gli obblighi a cui è tenuto, così come descritti nella *lex specialis* di gara e come derivanti dall'offerta tecnica e dell'offerta economica presentata in sede di gara.

Dichiara inoltre di rinunciare espressamente ad ogni eventuale richiesta risarcitoria nell'ipotesi in cui non si arrivasse alla stipula del contratto per qualsiasi motivo e di non avere null'altro a che pretendere se non il pagamento del corrispettivo maturato per la parte di prestazione effettivamente resa.

Si precisa che il presente verbale andrà restituito firmato per accettazione a mezzo PEC.

L'operatore economico aggiudicatario accetta la formale consegna anticipata del contratto, senza sollevare riserva o eccezione alcuna.

Letto approvato e sottoscritto.

Alessandria, 30.08.2024

PER IL DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Dott.ssa Erica Borasio

Firma apposta digitalmente
(art. 24 d.lgs.82/2005 e s.m.i)

PER L'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO

Sig. Luca Brambilla

PER CONFERMA – IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Avv.Orietta Bocchio

Firma apposta digitalmente
(art. 24 d.lgs.82/2005 e s.m.i)



Avv. Antonio Caranci
Notaio

Repertorio N. 54044

Raccolta N. 20746

PROCURA

REPUBBLICA ITALIANA

Il giorno cinque febbraio duemilaventiquattro, in Reggio Emilia, via Nobel n. 19.

5=2=2024

Innanzi a me, Dr. ANTONIO CARANCI, Notaio iscritto al Collegio del Distretto Notarile di Reggio Emilia, residente in Reggio Emilia, con studio alla via della Racchetta n. 1,

REGISTRATO
Agenzia Entrate
di Reggio Emilia
il 05/02/2024
al n. 1802
Serie 1T
€. 200,00

E' PRESENTE

Il dottor **DAVIDE MAUTA**, nato a Reggio nell'Emilia (RE) il 18 aprile 1977, nella sua qualità di Vice Presidente del Consiglio di Amministrazione e Legale Rappresentante della Società "**COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA**", con sede in Reggio nell'Emilia (RE), via Nobel N. 19, iscritta nella sezione ordinaria del Registro Imprese presso la C.C.I.A.A. di REGGIO EMILIA al N. 00464110352, corrispondente al codice fiscale della Società stessa, nonché al N. 132738 del R.E.A., domiciliato per la carica presso la sede sociale, in forza dei poteri allo stesso attribuiti con delibera del Consiglio d'Amministrazione in data 25 giugno 2021.

Dell'identità personale e poteri del costituito, io Notaio sono certo.

Il dottor **DAVIDE MAUTA**, nella indicata qualità,

NOMINA



C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282

procuratore della Società il Signor **LUCA BRAMBILLA**, nato a Genova il 13 maggio 1963, domiciliato per la carica in Reggio nell'Emilia (RE), Via Nobel N. 19, Codice Fiscale BRM LCU 63E13 D969 B, affinché in rappresentanza della Società, anche mediante sottoscrizione digitale a distanza, nei confronti di Enti pubblici o privati aventi sede nel territorio nazionale stipuli contratti d'appalto, concessione o convenzioni senza limiti di valore (comprese procedure di project financing o global service), con facoltà di seguire tutto l'iter della procedura di gara (con ciò intendendosi ed ivi comprese procedure aperte, procedure ristrette, dialogo competitivo, procedura competitiva con negoziazione, accordi quadro, sistema dinamico di acquisizione ed ogni altra procedura di affidamento di contratti di appalti e/o concessioni e/o convenzioni anche di sola costruzione e/o delle operazioni di finanza di progetto, previsti dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento tempo per tempo vigente) ed in particolare presentare offerte e/o proposte ai sensi dell'art. 193 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., presenziare all'apertura delle offerte stesse, sottoscrivere cauzioni provvisorie e definitive ex artt. 106 e 117 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., sottoscrivere ogni specie di documento necessario o connesso comprese le offerte, la documentazione e le dichiarazioni di gara anche relativamente all'attestazione del possesso dei requisiti di capacità tecnica, economica e di moralità sia

della società che dei procuratori, dei membri del collegio sindacale e dei componenti dell'Organismo di Vigilanza ex D.Lgs. 231/2001, ai sensi di quanto previsto dagli artt. 94, 95 e 98 e seguenti D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., e comunque di qualunque soggetto destinatario degli obblighi dichiarativi previsti, compreso la facoltà di delegare terzi di sua fiducia per presenziare alle sedute pubbliche dei seggi di gara o ai sopralluoghi prescritti dalla stazione appaltante, nonché sottoscrivere contratti con le Amministrazioni aggiudicatrici e/o gli Enti aggiudicatari che direttamente ed indirettamente possono essere afferenti alle gare, incluso ogni specie di documento necessario o connesso al contratto, compresa la negoziazione e la stipulazione di rinnovi, estensioni e proroghe del contratto sottoscritto.

Il nominato Procuratore è, inoltre, autorizzato a costituire raggruppamenti d'impresa con facoltà di intervenire ai relativi atti ed in particolare sottoscrivere atti e regolamenti di Raggruppamenti Temporaneo di Imprese sia con le imprese mandanti che con le imprese mandatarie con ogni necessaria facoltà e potere affinché la Società rappresentata possa rivestire anche la qualifica di Capo gruppo mandataria, formalizzare richieste di annullamento di provvedimenti in via di autotutela e sottoscrivere contratti di subappalto, compresa la facoltà di recedere dai Raggruppamenti Temporanei di Imprese o modificarne la quota di partecipazione.



Il nominato Procuratore è inoltre autorizzato a sottoscrivere contratti e/o dichiarazioni sostitutive in qualità di impresa ausiliaria o di concorrente, in virtù dei quali la società si assume l'obbligo di fornire i requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico o organizzativo o di avvalersi dei medesimi da altro soggetto, ai sensi dell'art. 104 D.Lgs., 36/2023 e s.m.i., con conseguente assunzione di responsabilità solidale tra impresa concorrente ed impresa ausiliaria.

Il nominato Procuratore è inoltre autorizzato a sottoscrivere contratti di locazione, comodato d'uso, deposito e/o concessione in uso ad altro titolo di immobili (o di porzione degli stessi) e beni mobili necessari o comunque connessi all'espletamento dei servizi affidati con i contratti di appalto, concessione o convenzione.

Pertanto, conferisce al nominato procuratore tutte le facoltà utili o necessarie per l'espletamento di quanto sopra autorizzato.

La procura si intende in essere fino ad eventuale revoca attuabile in qualsiasi momento e senza necessità di alcuna giustificazione.

Di questo atto, scritto con sistema elettronico da persona di mia fiducia e completato da me Notaio su fogli uno per facciate quattro, ho dato lettura alla Parte, che lo approva.

Atto sottoscritto alle ore dodici.

Firmato:

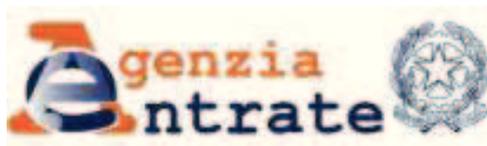
MAUTA DAVIDE.

ANTONIO CARANCI Notaio (Sigillo)

La presente copia realizzata con sistema elettronico, composta di n. cinque facciate, è conforme all'originale e si rilascia per uso consentito dalla Legge.

Reggio Emilia, li 5 febbraio 2024





Ricevuta del: 19/09/2024 ora: 20:40:26

Utc: 1726771221975071

Utc_string: 2024-09-19T20:40:21.975071+02:00

Ricevuta di Trasmissione e di Registrazione

Data invio: 19/09/2024

Ora invio: 20:40:21

Dati identificativi

Identificativo attribuito dall'utente: 76

Codice invio attribuito dall'Amministrazione: 211494660

Codice fiscale di colui che ha firmato il documento: MRNDTS73S25B602C

Ufficio delle entrate competente:

TSF - Ufficio Territoriale di ALESSANDRIA

Numero atti trasmessi: 1

Numero atti scartati: 0

Importo per il quale e' stato disposto l'addebito: 700,00 Euro
sul c/c intestato al codice fiscale: 00429440068

Dati di dettaglio dell'atto trasmesso nel file

Repertorio: 756/2024 (del codice fiscale: MRNDTS73S25B602C)

Estremi registrazione: Serie: 1T Numero: 10378 del 19/09/2024

TSF Ufficio Territoriale di ALESSANDRIA - Entrate

Tributo		Importo
9814 IMPOSTA REGISTRO - ATTI	200,00 Euro	
9802 IMPOSTA DI BOLLO	500,00 Euro	

C_A182 - C_A182 - 1 - 2024-09-20 - 0085282