



COMUNE DI DUSINO SAN MICHELE

C.A.P. 14010 - PROVINCIA DI ASTI

C.so Umberto I n. 65 – DUSINO SAN MICHELE – tel. 0141.930123

info@comune.dusinosanmichele.at.it – dusino.san.michele@cert.ruparpiemonte.it

CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MICRONIDO E DEL SERVIZIO DI
MENZA SCOLASTICA DEL MICRONIDO, DELLA SCUOLA INFANZIA, E DELLA SCUOLA PRIMARIA PER
L' ANNO SCOLASTICO 2025/2026.

ENTE APPALTANTE

COMUNE DI DUSINO SAN MICHELE

Corso Umberto I 65 -14010 DUSINO SAN MICHELE

TELEFONO 0141930123

[URL:www.comune.dusinosanmichele.at.it](http://www.comune.dusinosanmichele.at.it)

[E-mail: info@comune.dusinosanmichele.at.it](mailto:info@comune.dusinosanmichele.at.it)

[PEC: dusino.san.michele@cert.ruparpiemonte.it](mailto:dusino.san.michele@cert.ruparpiemonte.it)

Sommario

Art. 1)	Oggetto dell'appalto	3
Art. 2)	Importo a base d'asta e durata del contratto	4
Art. 3)	Revisione del prezzo.....	4
Art. 4)	Modalità di aggiudicazione	Errore. Il segnalibro non è definito.
Art. 5)	Tariffe	5
Art. 6)	Gestione del servizio: obiettivi e organizzazione	5
Art. 7)	Verifica periodica della gestione.	6
Art. 8)	Indicazioni di carattere generale e figure professionali	6
Art. 9)	Formazione ed aggiornamento del personale	7
Art. 10)	Vestituario	8
Art. 11)	Tutela dei lavoratori.....	8
Art. 12)	Monitoraggio e controllo.....	8
Art. 13)	Consegna dei locali e delle attrezzature e loro gestione.	9
Art. 14)	Restituzione	9
Art. 15)	Verifica periodica degli impianti e degli immobili.....	9
Art. 16)	Prescrizioni in ordine alla fornitura dei materiali	10
Art. 17)	Prescrizioni in ordine alla pulizia ed all'igiene degli ambienti	10
Art. 18)	Somministrazione e integrità degli alimenti	11
Art. 19)	Derrate alimentari, menù e diete.....	12
Art. 20)	Diete speciali	14
Art. 21)	Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	14
Art. 22)	Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	15
Art. 23)	Prevenzione e gestione dei rifiuti	16
Art. 24)	Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.....	16
Art. 25)	- Accertamenti e controlli in merito alla qualità degli alimenti.....	17
Art. 26)	Sistema HACCP	17
Art. 27)	Informazioni	17
Art. 28)	Norme sul personale di cucina.....	18
Art. 29)	Penalità	18
Art. 30)	Risoluzione anticipata del contratto	19
Art. 31)	Fatturazione e modalità di pagamento.....	19
Art. 32)	Documentazione per accedere a particolari contributi	19
Art. 33)	Legge applicabile e controversie	20
Art. 34)	Norme in materia di subappalto.....	20
Art. 35)	Cauzione definitiva.....	20
Art. 36)	Assicurazione	20
Art. 37)	Spese contrattuali.....	21

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1) Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di micronido e del servizio mensa scolastica, mediante preparazione in loco e distribuzione dei pasti, per il micronido, la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, tutte strutture facenti parte del complesso scolastico sito in Dusino San Michele, C.so Umberto I n. 65. L'Amministrazione si solleva da ogni responsabilità per l'eventuale mancata stipula del contratto o per la mancata esecuzione dello stesso per motivi di pubblico interesse.

L'Amministrazione non dovrà risarcire alcun danno per l'eventuale mancata attivazione o eventuale interruzione del servizio per cause non imputabili all'Amministrazione.

Servizio Micronido:

1. La capienza del Micronido è di 15 posti e il servizio è rivolto a un'utenza di età compresa tra i 3 mesi ed i 3 anni.

2. Il Comune mette a disposizione il locale arredato e le dotazioni di seguito indicate, assumendo direttamente i correlati oneri, in particolare il pagamento delle utenze (energia elettrica, acqua, gas, riscaldamento e telefono); la manutenzione straordinaria; la manutenzione ordinaria dello stabile sarà a carico del Comune in accordo con l'Aggiudicatario (a titolo indicativo: sostituzione delle lampadine, la tinteggiatura dei locali, sfalcio dell'erba, il taglio delle siepi, la potatura di contenimento delle alberature, la disinfestazione zanzare ed insetti, derattizzazione e deblattizzazione).

3. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire integralmente:

- a) personale educativo
- b) personale ausiliario
- c) le attività educative socio – pedagogiche
- d) i servizi di assistenza e vigilanza
- e) i servizi dedicati alla cura dell'igiene personale
- f) il servizio di mensa scolastica, di cui al capo III del presente capitolato
- g) pulizia dei locali interni e degli impianti, delle attrezzature e degli arredi
- h) materiale didattico, di funzionamento e di consumo, oltre che l'eventuale sostituzione del materiale e delle strutture da gioco che non dovessero essere utilizzabili o comunque deteriorate in ragione del loro utilizzo da parte dei frequentanti il Micronido
- i) prodotti per l'igiene personale dei bambini (compresi i pannolini)
- j) biancheria (lenzuola, coperte, teli)
- k) l'assicurazione di Responsabilità Civile e per gli infortuni
- l) ogni altro onere non compreso tra le competenze del Comune.

Servizio Mensa Scolastica:

1. La preparazione dei pasti per i bambini e gli insegnanti del Micronido e gli alunni e gli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia e Primaria avrà luogo nella cucina sita nella struttura del Micronido, con successiva distribuzione dei pasti, nei rispettivi locali destinati alla refezione, così come meglio dettagliato all'art.18.

2. Il Comune metterà a disposizione della Ditta i locali con gli arredi e la fornitura di stoviglie lavabili (piatti, posate, bicchieri) di cui verrà fornito elenco dettagliato prima dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto.

3. La Ditta aggiudicataria si farà carico:

- a) fornitura di tovagliette-rigorosamente monouso – e tovaglioli di carta; le tovagliette ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.
- b) acquisto e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti;
- c) servizi di preparazione, distribuzione pasti così come sopra specificato, pulizia della cucina, del refettorio e di quanto usato per il servizio;
- d) gestione delle presenze- assenze dell'utenza del servizio mensa primaria e infanzia-

L'Amministrazione comunale fornirà il programma attualmente in uso comprensivo delle anagrafiche e dei dati necessari per avviare il servizio.

Art. 2) Importo a base d'asta e durata del contratto

1. Il presente appalto ha decorrenza dal 01.09.2025 sino al 31.07.2026, nel rispetto del calendario scolastico, diverso per ogni tipologia di scuola.
2. Ai sensi del comma 8 dell'art.17 del Codice il servizio potrà essere attivato a far data dal giorno successivo all'aggiudicazione definitiva efficace in pendenza della stipulazione del contratto, o qualora sussistano ragioni di urgenza, ai sensi del comma 9 dell'art. 17 del Codice prima dell'aggiudicazione definitiva.
3. Al termine del contratto lo stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.
4. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. A tal fine, l'Amministrazione Comunale dovrà comunicare all'Aggiudicataria la propria volontà almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto.
5. Il Comune si riserva la facoltà di procedere con il rinnovo, per un anno educativo alle medesime condizioni contrattuali ai sensi della normativa vigente, al momento della scadenza del contratto
6. L'importo complessivo a base di gara è pari a **€ 191.871,00** suddiviso per il servizio Micronido ed il servizio mensa scolastica come segue:
 - a) per il servizio di Micronido: € 132.825,00 oltre IVA, omnicomprensivi per l'intero periodo di durata dell'appalto per una capienza di 15 bambini (compreso servizio mensa) desunto dall'importo mensile pro-capite IVA esclusa pari a € 805,00, di cui **€ 804,00 quale importo soggetto a ribasso d'asta e € 1,00 quale importo per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.**
 - b) per il servizio di mensa scolastica: € 59.046,00 oltre IVA, omnicomprensivi per l'intero periodo di durata dell'appalto per le Scuole dell'infanzia e primaria, desunto dall'importo a pasto di **€ 6,50, di cui € 6,40 quale importo soggetto a ribasso d'asta e € 0,10 quale importo per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.**

Art. 3) Revisione del prezzo

In conformità all'articolo 60 del Codice, si procederà alla revisione prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinino una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo unitario offerto. La revisione opera nella misura dell'80% di detta variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione

del costo del servizio, si utilizza l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi elaborato e pubblicato, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT, ai sensi dei commi 3 e 4 dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023 (di seguito anche Codice). Restano ferme le previsioni di cui all'art. 60, comma 5, del Codice. La revisione dei prezzi non potrà operare per il primo anno oggetto dell'appalto non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti a seguito di apposita ed adeguata istruttoria.

La revisione deve essere richiesta su iniziativa dell'aggiudicataria entro il 30 aprile di ciascun anno e decorrerà dall'anno educativo successivo.

Al di fuori di quanto previsto dal presente articolo non verrà riconosciuta alcuna revisione od aggiornamento del corrispettivo d'appalto e non troveranno applicazione gli artt. 1664 e 1467 del Codice Civile.

Art. 4) Tariffe

Le Tariffe, relative al servizio di gestione del Micronido e annesso servizio di refezione, sono quelle stabilite dal Comune con proprio provvedimento.

A tale fine l'Aggiudicatario dovrà garantire la corretta registrazione delle presenze giornaliere, da trasmettere al Comune a corredo della fatturazione presentata.

CAPO II - SERVIZIO DI MICRONIDO

TITOLO I - CARATTERISTICHE E GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 5) Gestione del servizio: obiettivi e organizzazione

1. L'aggiudicataria assume quali modelli di riferimento per la gestione dei servizi socio-educativi all'infanzia, oggetto del presente capitolato, quelli presentati in sede di gara, che vengono assunti quale parte integrante del presente capitolato.
2. Il progetto educativo dovrà basarsi su una attenzione costante alle modalità dello sviluppo infantile al fine di supportare adeguatamente il processo di crescita dei bambini e dovrà caratterizzarsi per un riferimento continuo ai bisogni e alle esigenze degli stessi in base agli specifici contesti sociali e culturali di provenienza. In quest'ottica assumono particolare rilevanza i rapporti con le famiglie e con le strutture educative e sociali del territorio. Il nido dovrà quindi caratterizzarsi per la disponibilità alla collaborazione con i genitori nel delicato compito dell'educazione dei figli, con particolare riferimento alla fase dell'inserimento.
3. L'aggiudicataria è tenuta ad operare per lo svolgimento dei servizi socio educativi per il funzionamento del Micronido nel rispetto della vigente normativa nazionale e regionale.
4. Il servizio dovrà essere gestito secondo quanto previsto dal regolamento approvato dal Comune e la gestione deve essere improntata ai criteri di efficienza ed efficacia e rispondere ai canoni di correttezza, cortesia, gentilezza nei confronti di chiunque frequenti a qualsiasi titolo il servizio, da considerarsi fruitore di pubblico servizio.
5. Il Micronido, è aperto tutti i giorni non festivi dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 18.00 salvo modifiche del regolamento che saranno concordati tra Amministrazione e ditta Aggiudicataria Le fasce di entrata e di uscita saranno stabilite dalla ditta Aggiudicataria
6. È prevista la frequenza part-time di cinque ore giornaliere e il part-time verticale. Eventuali e ulteriori orari potranno essere concordati in relazione alle esigenze degli iscritti e all'insorgere di nuovi obblighi normativi per questa tipologia di unità di offerta.
7. L'utilizzo della struttura oltre i periodi e gli orari suddetti o per attività diverse dal Micronido ma inerenti ai temi della prima infanzia, deve essere in ogni caso richiesto dall'aggiudicataria, con indicazione dei motivi, ed autorizzato dal Comune.
8. I bambini ammessi al servizio di Micronido oggetto del presente capitolato a settembre 2024 verranno individuati dal Comune, attraverso proprie graduatorie. Dall'anno scolastico 2024/2025 e per gli anni successivi la ditta Aggiudicataria redigerà le graduatorie sulla base del vigente regolamento.
9. Nell'ipotesi di inserimento di minori portatori di handicap, l'aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere ad uniformarsi ai parametri di legge relativi al personale educativo di sostegno.

10. Tali figure particolari, devono necessariamente essere professionalmente formate ed adeguate alle necessità del singolo caso. L'eventuale integrazione delle prestazioni, riferite sia al personale utilizzato che al materiale fornito dall'aggiudicataria, si intende fin d'ora ricompresa nel prezzo globale corrisposto per il totale degli utenti iscritti.

Art. 6) Verifica periodica della gestione.

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà, senza preavviso, di accedere alla struttura per verificare il rispetto dei punti concordati con particolare riferimento agli aspetti qualitativo-gestionali del servizio erogato sia direttamente con proprio personale che tramite appositi consulenti esterni.

TITOLO II - GESTIONE DEL PERSONALE

Art. 7) Indicazioni di carattere generale e figure professionali

1. Il personale che l'aggiudicataria impiegherà nell'espletamento del servizio dovrà essere in possesso della qualificazione professionale corrispondente alle varie prestazioni oggetto dell'appalto ai sensi della deliberazione Giunta Regione Piemonte n. 13-2738 del 02.05.2006 e più precisamente:
 - a) Le figure educative operanti nel Micronido sono in possesso di uno dei seguenti titoli:
 - diploma di puericultrice (fino ad esaurimento del titolo)
 - diploma di maestra di scuola d'infanzia (fino ad esaurimento del titolo)
 - diploma di maturità magistrale (fino ad esaurimento del titolo)
 - diploma di liceo psico-pedagogico
 - diploma di vigilatrice d'infanzia, nel rispetto delle norme di cui all'art.1 della L.R. 17 marzo 1980, n. 16
 - attestato di qualifica educatore per la prima infanzia o equivalenti
 - diploma di dirigente di comunità (fino ad esaurimento del titolo)
 - diploma di laurea in scienze dell'educazione, scienze della formazione primaria e lauree con contenuti formativi analoghi
 - diploma di tecnico dei servizi sociali
 - b) altri diplomi di scuola media superiore, dai cui provvedimenti istitutivi, si riconosca un profilo professionale rivolto all'organizzazione e gestione degli asili nido
 - c) Il personale ausiliario presente nel Micronido deve aver conseguito la licenza della scuola dell'obbligo
 - d) Il personale addetto alla cucina deve possedere un attestato di qualifica specifico per lo svolgimento delle mansioni previste (si rimanda al capo III - servizio mensa scolastica)
2. L'organico comunque non potrà mai essere inferiore a quello stabilito dalle normative di riferimento per numero, mansioni, livello ed orario lavorativo e comunque dovrà essere sempre adeguato alle esigenze del servizio.
3. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 57 del D.lgs. 36/2023. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla ditta/cooperativa subentrante in relazione alle specifiche caratteristiche del contratto ed ai livelli di qualifica richiesti, tenuto conto di quanto previsto dai CCNL di riferimento.
4. L'aggiudicataria, provvederà direttamente a tutti gli atti ed i controlli di carattere assicurativo, sociale, sanitario-previdenziale previsti dalla vigente normativa relativi alla gestione del personale educativo, a quello addetto all'organizzazione del servizio, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti ed al personale addetto alle pulizie.
5. L'aggiudicataria si impegna inoltre ad assicurare la continuità del servizio e a provvedere tempestivamente e a proprie spese alla sostituzione del personale in caso di assenza, temporanea o prolungata, o che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque

titolo in osservanza dei parametri gestionali regionali in modo tale da non arrecare disservizi all'utenza.

6. Nulla è dovuto all'aggiudicataria in caso di mancata effettuazione delle prestazioni, anche nel caso in cui ciò sia causato da scioperi dei propri dipendenti che non salvaguardino i livelli minimi essenziali di servizio, salva l'applicazione delle eventuali penalità per la mancata prestazione del servizio.
7. Il personale dell'aggiudicataria deve essere regolarmente assunto o, in caso di cooperativa, essere socio lavoratore.
8. Il personale dovrà essere fisicamente idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate.
9. Non è autorizzato lo scambio delle funzioni tra il personale educativo e quello ausiliario.
10. L'aggiudicataria si obbligherà al rispetto della normativa in materia di servizi minimi essenziali con l'onere di comunicare le modalità e il contingente per assicurare il funzionamento degli stessi
11. L'aggiudicataria si impegna ad identificare tra il personale educativo un **coordinatore responsabile** del Micronido che dovrà essere in possesso di titolo di studio idoneo alla funzione e aver maturato un'esperienza formativa documentabile di educatore a tempo pieno (non stage o brevi sostituzioni) nell'ambito del servizio di asilo nido; tale figura avrà la funzione di referente e avrà le seguenti funzioni:
 - a) sarà il responsabile per quanto attiene la programmazione educativa delle attività e del personale del Micronido e di tutti i contatti con le famiglie
 - b) sarà il referente della ditta e dovrà relazionare almeno una volta al mese con l'Amministrazione comunale.
 - c) dovrà partecipare ai momenti di definizione delle strategie e delle modalità di intervento, alle fasi di inserimento degli utenti, all'elaborazione dei piani di intervento personalizzati, alla verifica dei risultati ed alle fasi di dimissione del minore;
 - d) rispondere della verifica dei progetti attuati;
 - e) coordinare l'attività formativa rivolta al personale del Micronido.
12. **Il personale educativo** della ditta appaltatrice, oltre alle ore di servizio a contatto con l'utenza, deve disporre di ore per riunioni, programmazione ecc.; tali attività devono essere assicurate alla chiusura del Micronido e comunque in momenti in cui non vi è la presenza dell'utenza.
13. Il personale educativo, al fine di garantire la continuità, non deve normalmente essere sostituito per tutta la durata dell'appalto; eventuali sostituzioni provvisorie o definitive sono consentite a seguito di cessazione del rapporto di lavoro con l'aggiudicataria o per evenienze contingenti o straordinarie, previamente comunicate al Comune.
14. L'aggiudicataria dovrà fornire **personale ausiliario** in numero adeguato che sarà addetto alle operazioni di pulizia, disinfezione e riassetto degli ambienti così come specificato nella sezione titolata "Pulizia e igiene". Anche il personale ausiliario potrà essere variato soltanto in casi straordinari, debitamente motivati e comunicati al Comune.
15. L'assistenza medica nel Micronido deve essere affidata ad uno specialista in pediatria secondo la normativa vigente.
16. L'aggiudicataria è tenuta ad assicurare il rispetto di tutte le norme di carattere igienico – sanitario previste dalla vigente normativa e riferite al personale addetto al servizio.

Art. 8) Formazione ed aggiornamento del personale

1. L'Aggiudicatario è tenuto ad assicurare la formazione di tutto il proprio personale e la frequenza da parte dello stesso a corsi di aggiornamento. A tale proposito dovrà redigere apposito programma di formazione prevedendo almeno un corso all'anno per il personale educativo.
2. In ottemperanza ai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:
 - a. per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- b. per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

3. Le ore di formazione dovranno rispettare i valori indicati in sede di gara e non dovranno essere inferiori a
 - a. 30 ore per il coordinatore
 - b. 20 ore per il personale educativo.
4. Gli oneri della formazione del personale saranno a totale carico dell'Aggiudicatario. Il piano della formazione dovrà essere presentato in sede di gara.
5. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati dovrà essere fornita, su richiesta, informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.

Art. 9) Vestiario

Sono a carico dell'aggiudicataria le forniture relative agli indumenti di lavoro prescritti dalle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di servizio.

Art. 10) Tutela dei lavoratori

1. L'aggiudicataria è tenuta al rispetto ed all'applicazione di tutte le disposizioni previste nei CCNL di settore.
2. L'aggiudicataria è tenuta ad osservare tutte le norme e le disposizioni di legge in materia di prevenzione infortuni, di igiene, di assicurazione, di malattia, invalidità, di disoccupazione, ed ogni altra disposizione attualmente in vigore riferita alla tutela dei lavoratori liberando l'Amministrazione comunale da qualsiasi obbligo e/o responsabilità in tal senso.
3. Il Comune in sede di sottoscrizione del contratto richiederà come elemento essenziale il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) e potrà in qualunque momento richiedere un aggiornamento del medesimo al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del contratto nazionale di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. Qualora l'aggiudicataria non risultasse in regola con gli obblighi contributivi e previdenziali, il Comune provvederà alla risoluzione del contratto e all'affidamento del servizio all'aggiudicataria che segue immediatamente in graduatoria. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune.
4. È obbligo dell'aggiudicataria rispettare le norme contenute nel D. Lgs. 81/08.

Art. 11) Monitoraggio e controllo

1. L'aggiudicataria è tenuta, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale, educativo ed ausiliario da impiegare, con allegati i documenti di riconoscimento specificandone la relativa qualifica professionale, copia del titolo di studio, curriculum e la documentazione relativa all'inquadramento contrattuale e previdenziale e assicurativo
2. L'aggiudicataria si impegna a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco sia provvisoria che definitiva
3. Il Comune si riserva di richiedere all'aggiudicataria la sostituzione del personale impiegato nel servizio che non offra garanzia di capacità, valida costituzione fisica, contegno corretto o, comunque, non risulti idoneo a perseguire le finalità previste dal servizio, con personale in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione professionale ed esperienza richiesta dal presente capitolato.

4. Qualora i soggetti sottoposti a controlli sanitari occasionali, che il Comune si riserva di effettuare, risultassero portatori di patologie rischiose dovranno essere immediatamente allontanati e sostituiti con personale in ugual numero ed avente le medesime qualifiche e caratteristiche

TITOLO III - LOCALI ED ATTREZZATURE

Art. 12) Consegna dei locali e delle attrezzature e loro gestione.

1. L'Amministrazione comunale si impegna alla consegna della struttura dopo la stipula del contratto, mediante la sottoscrizione da parte di entrambe le parti contraenti di analitico inventario descrittivo, in duplice copia, dello stato di conservazione dell'immobile e dei mobili, in contraddittorio tra le parti.
2. L'Amministrazione Comunale, si impegna a fornire all'aggiudicataria, la documentazione relativa alla certificazione degli impianti secondo la normativa vigente e la documentazione relativa alle autorizzazioni per l'uso delle strutture per il servizio Micronido esistente al momento della consegna dello stabile.
3. Sono altresì a carico dell'aggiudicataria le spese di assicurazione contro danni a terzi.
4. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale, tutti gli interventi di ordinaria e straordinaria manutenzione dello stabile salvo i danni arrecati per negligenza o dolo da parte degli operatori addetti al servizio e sempreché tali interventi di straordinaria amministrazione non siano resi necessari da mancata o imperfetta esecuzione della manutenzione ordinaria.
5. Tutto il materiale preso in consegna dall'aggiudicataria, si intende in ottimo stato in quanto la struttura è stata appena realizzata.
6. L'Amministrazione comunale è sollevata da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti; tali spese infatti saranno a carico totalmente dell'aggiudicataria così come l'eventuale integrazione degli arredi, utensileria o vasellame che non sono compresi tra quelli consegnati.
7. L'aggiudicataria si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni e trasformazioni ai locali, agli impianti ed alle attrezzature se non previa comunicazione all'Amministrazione Comunale e conseguente autorizzazione scritta da parte di quest'ultima.
8. L'aggiudicataria si obbliga a provvedere con la massima sollecitudine, onde evitare malfunzionamenti e ulteriori danneggiamenti a segnalare le necessità di riparazioni e di manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature e degli arredi anche nelle more della definizione di eventuali contestazioni in ordine alla competenza delle spese da sostenersi.
9. Nell'ipotesi di cui gli interventi di manutenzione straordinaria siano a carico dell'aggiudicataria per danni arrecati per negligenza, dolo o imperfetta esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di indicare le modalità di intervento ferma restando la possibilità per l'aggiudicataria di rivalersi sui responsabili.

Art. 13) Restituzione

Alla scadenza del contratto, l'Aggiudicataria si obbliga a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali e gli impianti ad essi connessi, le attrezzature e gli utensili perfettamente funzionanti tenuto conto dell'usura dovuta al loro utilizzo durante la gestione.

1. L'aggiudicataria è ritenuta responsabile per i danni arrecati alle strutture, agli impianti ed alle attrezzature dovuti ad imperizia, negligenza, incuria o mancata manutenzione.
2. La quantificazione di tali danni sarà effettuata dall'Amministrazione Comunale ed addebitata all'aggiudicataria.
3. Della restituzione di tutto il materiale al termine del servizio sarà redatto in contraddittorio apposito verbale in duplice copia sottoscritto dalle parti contraenti.

Art. 14) Verifica periodica degli impianti e degli immobili.

1. L'aggiudicataria si obbliga, a seguito di semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione Comunale, a lasciar verificare lo stato di conservazione e di manutenzione di quanto consegnato, e

a provvedere alla sostituzione, entro trenta giorni dal riscontro, di quanto ritenuto non idoneo a garantire gli standard di qualità del servizio erogato.

2. Trascorso il termine perentorio di trenta giorni e constatata l'inadempienza dell'aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale provvederà alla sostituzione di quanto ritenuto non idoneo a garantire gli standard di qualità del servizio erogato addebitandone il costo all'aggiudicataria e maggiorando l'importo del 10% a titolo di penale.

TITOLO IV - FORNITURA DEI MATERIALI

Art. 15) Prescrizioni in ordine alla fornitura dei materiali

1. L'aggiudicataria si obbliga a fornire alla struttura del micro-nido, all'inizio dell'anno scolastico e/o comunque quando si rilevi la necessità ed il bisogno, i sottoelencati materiali di consumo e didattici: colori, giochi, cancelleria, libri, disinfettanti, detersivi e tutto il materiale per garantire uno standard di igiene corrispondente a quanto previsto dalla normativa in vigore; tele cerate, bavaglie, asciugamani, asciugapiatti per cucina, pannolini, biberon, ciucci, tettarelle e disinfettante idoneo, guanti monouso, materiale per l'igiene degli ambienti e personale, materiale per il pronto soccorso e quant'altro possa essere ritenuto funzionale ad una corretta gestione del servizio.
2. Tutto il materiale fornito, con particolare riguardo a quello utilizzato da e per i bambini, (giochi, colori, libri ecc.) dovrà rispettare le norme vigenti in materia di sicurezza ed essere di ottima qualità.

TITOLO V - PULIZIA ED IGIENE

Art. 16) Prescrizioni in ordine alla pulizia ed all'igiene degli ambienti

L'aggiudicataria si obbliga al rispetto della normativa vigente in materia di pulizia ed igienizzazione degli ambienti con particolare riferimento alla disciplina contenuta nei regolamenti CE 852/2004 – 853/2004 – 854/2004, assicurando un alto livello di pulizia.

L'Aggiudicatario, comunque, deve assicurare la pulizia:

a. Quotidiana

- dei servizi igienici ;
- degli arredi della sala da pranzo, dei tavoli e delle sedie
- dei pavimenti e degli arredi dei diversi ambienti
- delle sale sonno (con cambio della biancheria dei lettini una volta la settimana e ogni qualvolta si renda necessario);
- dei giochi;
- disinfezione dei biberon, ciucci, tettarelle e stoviglie per la pappa (ogni qual volta sia utilizzato per un piccolo utente).

b. Periodica

- dei vetri (una volta la settimana);
- delle pareti lavabili (una volta la settimana)
- delle piastrelle e dei lampadari (una volta ogni due mesi);
- degli spazi esterni, ivi comprese le zone e le rampe d'accesso (due volte alla settimana).

Le modalità di frequenza indicate, rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo l'Aggiudicatario prevedere articolazioni più capillari.

L'Aggiudicatario dovrà fornire:

- a. il piano della pulizia e dell'igiene degli spazi dettagliandone: interventi, tempi, frequenze, risorse di personale e prodotti utilizzati,
- b. le schede di sicurezza per ciascuno dei prodotti.

CAPO III – SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA MICRONIDO - SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA

TITOLO I - CARATTERISTICHE E GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 17) Somministrazione e integrità degli alimenti

1. L'aggiudicataria dovrà prevedere, seguendo i "Menù" approvati dall'ASL:
per il Micronido: colazione, pranzo e merenda per cinque giorni la settimana (da lunedì a venerdì) ai bambini ed agli insegnanti aventi diritto (attualmente i bambini che usufruiscono del servizio sono 15);
 - per la Scuola dell'Infanzia: pranzo per cinque giorni alla settimana (da lunedì a venerdì) agli alunni e agli insegnanti aventi diritto (attualmente gli alunni che usufruiscono del servizio sono circa 30);
 - per la Scuola Primaria: pranzo per due giorni alla settimana, nei giorni del rientro curricolare, agli alunni, agli insegnanti aventi diritto (attualmente gli alunni che usufruiscono del servizio sono circa 40).

L'aggiudicataria dovrà garantire il servizio per gli altri giorni della settimana su richiesta dell'Amministrazione per attività parascolastiche

La fornitura dei pasti è sospesa nei periodi delle festività previste dal calendario scolastico che verrà tempestivamente trasmesso alla Ditta aggiudicataria e negli altri casi che verranno di volta in volta comunicati a cura dei competenti Uffici Comunali. Resta ovviamente esclusa dal servizio la pausa estiva salvo richieste da parte dell'Amministrazione Comunale per i centri estivi

2. Il numero dei pasti previsti nel presente contratto non è impegnativo per il Comune, essendo subordinato sia alla richiesta delle singole scuole, sia ad eventualità e circostanze non prevedibili (ad esempio: variazione del numero degli utenti, assenze, numero dei rientri pomeridiani, scioperi del personale insegnante ecc.).
3. Gli orari dei pasti (diversi per il Micronido, la Scuola dell'infanzia e la Scuola Primaria) verranno concordati secondo le esigenze delle istituzioni scolastiche.
4. Il numero esatto dei pasti sarà comunicato di volta in volta, in orario da concordarsi tra la ditta Aggiudicataria ed il personale ATA, contemporaneamente ai dati necessari per la gestione del servizio (Assenti- presenti- diete speciali)
5. Gli alimenti devono essere cotti sul posto nella cucina allestita presso la struttura del Micronido, per l'intera durata dell'appalto
6. L'aggiudicataria si obbliga affinché tutti gli alimenti e le materie prime da impiegare siano corrispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle medesime.
7. L'aggiudicataria ha l'obbligo di modificare, anche nel corso della fornitura, gli elementi quantitativi e qualitativi dei generi alimentari qualora tali variazioni fossero richieste dalle competenti autorità sanitarie.
8. Tali modifiche dovranno essere obbligatoriamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.
9. Il personale utilizzato dall'aggiudicataria dovrà essere informato ed istruito sulla normativa vigente in materia a cura dello stesso aggiudicatario nell'ambito dell'attività di formazione di cui all'art. 7 del presente capitolato.
10. Qualora per la preparazione di pasti correnti fossero necessari ingredienti non previsti nelle tabelle dietetiche, questi dovranno essere comunque forniti dall'aggiudicataria senza alcun sovrapprezzo rispetto a quello di aggiudicazione.
11. L'aggiudicataria deve necessariamente adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.lgs. 193/07 e s.m.i..
12. L'aggiudicataria dovrà obbligatoriamente presentare prima dell'avvio dell'attività la notifica di inizio attività (NIA) ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004.

Art. 18) Derrate alimentari, menù e diete

In ottemperanza ai Criteri ambientali minimi (di seguito anche CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali 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 D.M. 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, 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 Zootecnica 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 4 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 D.M. 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.

Negli *asili nido* la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- 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 eventualmente indicate nei criteri premianti. 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 Zootechnia 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.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Latte, anche in polvere per asili nido 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 frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture 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.
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. 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.

Verifiche

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. 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 dell'Appalto. Le verifiche in situ sono eseguite dal RUP o dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale

appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai Regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto 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. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illiceità ivi previsti.

Sulla base delle richieste provenienti dall'Amministrazione e/o dalle scuole e in accordo con la dietista della locale Azienda Sanitaria, la Ditta è tenuta a fornire diete particolari che possono prevedere alimenti, modalità di preparazione, cottura e grammature diverse dal menù predisposto dalla locale Azienda Sanitaria. La Ditta è tenuta inoltre a fornire alimenti alternativi per i bambini che per motivi religiosi e per motivi di salute non mangiano alcuni alimenti. Potrà essere prevista, qualora necessario, la consulenza dei competenti Uffici della locale Azienda Sanitaria.

Con riguardo al precedente paragrafo, la Ditta si impegna a garantire il rispetto di quanto prescritto in materia di tutela dei dati sensibili dal D.lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Nel corso del periodo di vigenza contrattuale il Comune potrà apportare ai menù e alle diete speciali le modifiche che si rendessero necessarie al fine del miglioramento della qualità del servizio, previa autorizzazione dei competenti uffici dalla locale Azienda Sanitaria.

Art. 19) Diete speciali

1. Nell'ipotesi di minori che necessitino di diete speciali, l'aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere tempestivamente alla somministrazione seguendo e rispettando tutte le disposizioni legislative attualmente in vigore.
2. Sarà onere dell'aggiudicataria acquisire la documentazione sanitaria comprovante la necessità di usufruire di uno specifico regime alimentare.
3. L'aggiudicataria dovrà altresì erogare pasti rientranti in diete particolari per le quali il Comune si impegna a trasmettere la documentazione già acquisita.
4. Nessun sovrapprezzo potrà essere preteso dall'aggiudicataria per la preparazione dei pasti rientranti nelle diete speciali.

Art. 20) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

In ottemperanza ai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche:

Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Art. 21) Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

In ottemperanza ai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora

le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; "doppia parete";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

In caso di verifiche l'aggiudicatario dovrà fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, 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.

Verifiche

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, 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 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il Regolamento (UE) n. 321/2011 e la Direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

Art. 22) Prevenzione e gestione dei rifiuti

In ottemperanza ai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. 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, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art. 23) Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

In ottemperanza ai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto,

deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM pertinenti sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Art. 24) - Accertamenti e controlli in merito alla qualità degli alimenti

1. L'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà di poter effettuare o far effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli nelle forme ritenute più idonee ed opportune per verificare l'igiene dei locali e lo stato di conservazione delle derrate alimentari sia presso la cucina che nei locali di distribuzione dei pasti mediante prelevamento di campioni da fare analizzare.
2. L'Amministrazione Comunale si potrà avvalere, per i controlli igienico sanitari, dei competenti servizi di igiene pubblica ed ambientale o di propri incaricati, in presenza di un rappresentante della Ditta e, se richiesto, dalle Autorità Scolastiche. A detti sopralluoghi possono partecipare genitori in rappresentanza degli organi di partecipazione.
3. Nel corso delle ispezioni è fatto divieto a chiunque, ad eccezione del personale addetto della Ditta, di manipolare derrate o cibi cotti. La Ditta è comunque tenuta ad assumere tutte le preventive misure organizzative, nonché ad istruire adeguatamente il personale operativo presso le cucine al fine di garantire che i sopralluoghi di cui al presente articolo si compiano in condizioni di massima sicurezza.
4. Le persone autorizzate possono richiedere la degustazione del cibo mediante "assaggio", senza che ciò comporti, in alcun caso, maggiori oneri per il Comune
5. Potranno, inoltre, essere effettuate opportune verifiche dei contratti che regolano le forniture di materie prime alla Ditta produttrice dei pasti, predeterminando, eventualmente, anche dei controlli sulle forniture stesse.
6. Qualora il prodotto risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite, o se, per qualunque altra causa fosse inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi oggetto di osservazione e al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente contratto.
7. Qualora la prestazione richiesta non avvenisse secondo quanto previsto nel presente contratto e/o in caso di inosservanza delle indicazioni fornite dal Comune, si applicherà quanto previsto all' Art. 28).

Art. 25) Sistema HACCP

1. Ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007 presso la cucina di proprietà comunale, ove vengono preparati i pasti da erogare nel servizio di mensa scolastica, devono essere applicate tutte le procedure di sicurezza igienica prevista dal sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).
2. Entro 60 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto l'Appaltatore è obbligato a fornire per ciascuna delle sedi di produzione e consumo di cui al precedente comma il manuale di corretta prassi igienica previsto dal già citato decreto.
3. Per quanto previsto dal presente articolo l'Appaltatore si configura come responsabile dell'industria alimentare.

Art. 26) Informazioni

1. La Ditta è tenuta a esporre in tutte le sedi interessate il menù predisposto dalla locale Azienda Sanitaria e a curare l'informazione ai genitori rispetto al menù del giorno.
2. La Ditta dovrà rendersi disponibile, in caso di richiesta, ad incontri con rappresentanti del Comune, del personale scolastico e dei rappresentanti dei genitori per fornire informazioni.

TITOLO II - GESTIONE DEL PERSONALE

Art. 27) Norme sul personale di cucina

1. Il personale di cucina dovrà avere esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica e avrà le seguenti funzioni:
 - a) preparazione e somministrazione giornaliera in loco di pasti nel rispetto delle normative vigenti e delle tabelle dietetiche viste dall'A.S.L.. Ogni eventuale modifica alle suddette tabelle deve essere, dall'aggiudicataria, preventivamente comunicato all'A.S.L. e da questa autorizzata specificatamente
 - b) responsabilità sul consumo e sulla scadenza delle derrate alimentari
 - c) pulizia del locale adibito a cucina, delle attrezzature e degli arredi, dei locali annessi e zone di pertinenza (dispense, refettori) e di quant'altro usato per il servizio
 - d) mantenimento dei rapporti di collaborazione con le altre figure professionali.
2. Il personale dovrà essere formato, informato e messo in grado di adempiere alle norme in materia di igiene D.lgs. 193/2007 e in materia di sicurezza sul luogo di lavoro.
3. La Ditta comunicherà le generalità di un responsabile di riferimento che sarà il diretto interlocutore con l'Amministrazione comunale per tutto quanto concerne la gestione delle forniture.

CAPO IV - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 28) Penalità

1. L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni, le eventuali contestazioni rilevate dagli organi preposti al controllo e le conseguenti prescrizioni. Entro 8 giorni dal ricevimento della comunicazione, l'aggiudicataria è tenuta ad ottemperare a tali prescrizioni o a presentare le controdeduzioni.
2. Nell'ipotesi di mancata ottemperanza alle prescrizioni, mancata presentazione delle controdeduzioni o qualora le medesime vengano dall'Amministrazione Comunale ritenute non sufficientemente probanti, questa sarà libera di agire nei modi e nelle sedi che riterrà più opportune per la tutela del servizio e la salvaguardia della salute degli utenti.
3. Sono previste penali variabili, a discrezione dell'Amministrazione Comunale, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00 in relazione alla gravità dell'inadempimento nei seguenti casi:
 - mancata preparazione di uno o più pasti e di una o più diete
 - preparazione "fuori orario" per ritardi superiori ai 30 minuti
 - mancata consegna delle materie per il condimento e del pane
 - impiego di generi alimentari diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche
 - riscontro di grammature inferiori a quelle previste dal menù dell'A.S.L.
 - mancata presentazione della Notifica sanitaria ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004
 - inosservanza delle disposizioni di cui al capitolato
4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:
 - € 500,00 per ogni violazione delle norme igienico sanitarie riferite alla conservazione degli alimenti somministrati;
 - € 500,00 per ogni infrazione in caso di mancato rispetto delle norme di pulizia ed igiene;

- € 100,00 per ogni giorno di non funzionamento della struttura non motivato con anticipo di almeno 48 ore.
5. L'applicazione di tre delle sanzioni suddette comporta la risoluzione del contratto per grave inadempimento e grave errore; a tal proposito si applica il disposto dell'articolo successivo.
 6. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo l'Amministrazione comunale detraerà gli importi dovuti dai pagamenti dei corrispettivi.

Art. 29) Risoluzione anticipata del contratto

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere a risoluzione anticipata del contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C. nei seguenti casi:
 - a) intossicazione alimentare degli utenti del servizio
 - b) abbandono del servizio salvo le giustificate cause di forza maggiore
 - c) inosservanza delle norme di legge di carattere contrattuale, previdenziale, assicurativo, contributivo, sanitario, anche riferite al personale dipendente
 - d) mancato rispetto dei requisiti richiesti per il personale dipendente
 - e) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale
 - f) uso dei locali per finalità diverse da quelle stabilite nel presente capitolato
 - g) procedure concorsuali e/o frode
 - h) non ottemperanza, alle prescrizioni dell'Amministrazione Comunale
 - i) ripetute infrazioni alle condizioni contrattuali e contestazione conseguente dell'Amministrazione Comunale
 - j) inosservanza reiterata delle norme di carattere igienico-sanitarie
 - k) in tutte le altre ipotesi in cui l'inosservanza delle prescrizioni comporti un grave disservizio per l'Amministrazione Comunale e di riflesso per l'utenza.

La risoluzione contrattuale è altresì disciplinata dalle disposizioni di cui all'art. 122 del Codice Appalti.

2. Nelle ipotesi sopra elencate, il contratto si intenderà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione scritta con raccomandata A/R oppure tramite Posta Elettronica Certificata da parte dell'Amministrazione Comunale.
3. La risoluzione anticipata del contratto, che non pregiudica comunque la richiesta di risarcimento dei danni subiti o delle maggiori spese sostenute in seguito alla risoluzione, comporta l'incameramento della cauzione definitiva prestata dalla ditta.
4. In caso di fallimento della Ditta, il contratto sarà risolto e tale risoluzione avrà efficacia dal giorno anteriore a quello della sentenza dichiarativa di fallimento, salve però le ragioni del Comune relativamente al risarcimento in sede fallimentare, con privilegio sulla cauzione.

Art. 30) Fatturazione e modalità di pagamento

1. La liquidazione del corrispettivo dovuto, come specificato nei precedenti artt. 4 e 5 conteggiato sull'effettiva presenza di iscritti al servizio Micronido e sul numero dei pasti erogati agli iscritti al servizio mensa, verrà effettuata posticipata, previa presentazione da parte della Ditta di regolari fatture distinte per tipologia di servizio e scuola (servizio Micronido - servizio mensa Scuola Infanzia e Scuola Primaria).
2. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui all'Art. 28) fino all'emissione del relativo provvedimento.

Art. 31) Documentazione per accedere a particolari contributi

1. **Per accedere a possibili contribuzioni relative ad alcune tipologie di prodotti (es. biologici e/o lattiero - caseari, ecc.) l'Amministrazione potrà richiedere alla Ditta la presentazione di idonea documentazione (dichiarazioni sostitutive e/o copia di fatture).**

Art. 32) Legge applicabile e controversie

Per tutto quanto non disciplinato dal presente capitolato si applicano le norme del Codice Appalti.

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del presente appalto è competente il Foro di Asti.

Art. 33) Norme in materia di subappalto.

Il subappalto è consentito ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. 36/2023. In caso di subappalto i compensi spettanti al subappaltatore verranno corrisposti direttamente all'impresa aggiudicataria che avrà l'obbligo di adempiere a quanto disposto dall'art. 119 comma 4 del D.lgs. 36/2023, mentre l'Amministrazione non assumerà alcun rapporto nei confronti del subappaltatore, salvo i casi previsti dall'art. 119 comma 11 del Codice. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, comma 3 del Codice. Ai sensi dell'art. 119 comma 6 del D.lgs. n. 36/2023 l'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

È fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare totalmente il servizio a pena di nullità

Art. 34) Cauzione definitiva

La ditta appaltatrice dovrà presentare una cauzione definitiva con modalità e importo pari a quanto stabilito dall'art. 117 del D.lgs. 36/2023 e dal Disciplinare di gara, a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali, con facoltà di rivalsa dei Comuni per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione della ditta.

Nel caso in cui la cauzione subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale da parte degli Enti, la ditta dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 30 giorni dalla sua riduzione.

L'Amministrazione Comunale è tenuta allo svincolo della cauzione definitiva all'aggiudicataria solo a scadenza del contratto del presente appalto.

Art. 35) Assicurazione

1. L'aggiudicataria è tenuta, entro quindici giorni dalla ricezione della nota con la quale l'Amministrazione comunale comunicherà l'avvenuto affidamento del servizio, a pena di decadenza dallo stesso, a stipulare apposita assicurazione riferita specificatamente ai servizi oggetto del presente appalto.
2. La polizza dovrà essere emessa conformemente a quanto prescritto nell'art. 117 comma 12 del Codice.
3. Tale polizza, per la responsabilità civile per danni a persone, cose e animali che venissero arrecati dal personale dell'aggiudicataria nell'espletamento dei servizi, dovrà avere massimali non inferiori ad euro 1.000.000,00 per ogni sinistro;
4. La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi.
5. La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.
6. L'aggiudicataria si impegna a presentare all'amministrazione comunale, ad ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio.
7. Ogni responsabilità per danni che, in relazione al servizio svolto o a cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'aggiudicataria.

8. L'amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse occorrere al personale tutto, dipendente della ditta appaltatrice, impegnato nel servizio convenendosi a tale riguardo che qualunque onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.
9. In particolare, l'aggiudicataria si assume la responsabilità derivante da avvelenamenti e/o tossoinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti ed eventuali terzi, di cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate forniti per l'espletamento del servizio.

Art. 36) Spese contrattuali

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto da redigersi nella forma pubblica o pubblica amministrativa.

Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti al contratto stesso.