



**GESTIONE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEI COMUNI DI  
ALMESE, CONDOVE, RUBIANA E VILLAR DORA**

**- PERIODO 2023 / 2026 - CAPITOLATO  
SPECIALE D'ONERI**

## Sommario

PREMESSA.....	5
RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA.....	5
PARTE PRIMA.....	8
DISPOSIZIONI GENERALI.....	8
Art. 1 - Oggetto dell'appalto .....	8
Art. 2 - Durata dell'appalto ed opzioni di modifica del contratto .....	8
Art. 3 – Ammontare presunto dell’appalto .....	10
PARTE II.....	11
SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO .....	11
CAPO I.....	11
TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE .....	11
Art. 4 - Tipologia dell'utenza .....	11
Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto .....	12
Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici .....	13
Art. 7 – Dimensione stimata annua dell’utenza.....	14
Art. 8 - Calendario per l'erogazione del servizio.....	16
Art. 9 - Variazione di tipologia o della dimensione dell’utenza.....	16
Art. 10 – Informatizzazione del sistema per la gestione della rilevazione delle presenze e delle rette...17	
CAPO II.....	18
STRUTTURA DEL MENU' .....	18
CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME .....	18
SICUREZZA ALIMENTARE .....	18
Art. 11 – Caratteristiche del menù.....	18
Art. 12 – Struttura del menù .....	19
Art. 13 - Diete speciali o etiche.....	21
Art. 14 - Diete in bianco .....	22
Art. 15 - Variazione del menù.....	23
Art. 16- Caratteristiche delle derrate alimentari.....	23
Art. 17 – Verifica della provenienza delle derrate .....	24
Art. 18 - Grammature.....	26
Art. 19 – Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate .....	27
Art. 20 – Divieto di riciclo .....	30
CAPO III.....	30
MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	30
Art. 21 – Obiettivi del processo .....	30
Art. 22 – Preparazione piatti freddi.....	30
Art. 23 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....	30
Art. 24 - Linea refrigerata .....	32
Art. 25 - Pentolame per la cottura .....	32
Art. 26 - Condimenti .....	32

Art. 27 - Manuale di Autocontrollo – Controlli di igiene .....	33
CAPO IV .....	34
DISTRIBUZIONE DEI PASTI .....	34
Art. 28 – Personale addetto alla distribuzione.....	34
Art. 29 – Informazioni all’utenza – “Piatto campione” .....	34
Art. 30 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione .....	35
Art. 31 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli .....	37
Art. 32 – Scioperi.....	37
CAPO V .....	38
SERVIZI COMPLEMENTARI.....	38
SEZIONE I - TRASPORTO.....	38
Art. 33 - Mezzi di trasporto.....	38
Art. 34 - Contenitori.....	39
Art. 35 - Orari di trasporto e consegna dei pasti .....	40
SEZIONE II – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE.....	41
Art. 36 – Caratteristiche generali del servizio .....	41
Art. 37 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione.....	42
Art. 38 – Conservazione del materiale di pulizia .....	42
Art. 39 - Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia.....	42
Art. 40 - Pulizie esterne .....	43
Art. 41 - Servizi igienici.....	43
SEZIONE II – MANUTENZIONE ORDINARIA DEI REFETTORI .....	43
Art. 42 – Manutenzione ordinaria dei refettori.....	43
SEZIONE III – GESTIONE DIRETTA DELLE RETTE.....	44
Art. 43 – Gestione diretta delle rette dell’Appaltatore .....	44
PARTE V .....	44
PERSONALE.....	44
Art. 44 - Requisiti e formazione del personale.....	44
Art. 45 - Responsabile di Progetto – Direttore del Servizio.....	48
Art. 46 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell’Appaltatore – Clausola di manleva ...	50
Art. 47 – Clausola sociale.....	51
PARTE VI .....	53
GARANZIE DI QUALITA', CONTROLLI .....	53
RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE.....	53
Art. 48 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell’Appaltatore .....	53
Art. 49- Tutela e garanzia dell’igiene e qualità del prodotto .....	56
Art. 50 – Responsabilità dell’Appaltatore e coperture assicurative .....	57
Art. 51 – Diritto al controllo da parte del Committente.....	59
Art. 52 - Organismi preposti al controllo .....	60
Art. 53 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa).....	61
Art. 54 - Tipologia dei controlli .....	61
Art. 55 – Prescrizioni all’Appaltatore.....	64
Art. 56 - Penalità contrattuali.....	64

Art. 57 – Procedimento per l’applicazione delle penalità contrattuali .....	68
Art. 58 – Risoluzione del contratto.....	69
PARTE VII .....	71
GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO .....	71
Art. 59– Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M. 10 marzo 2020 .....	71
Art. 60 - Attrezzature .....	75
Art. 61 – Carta dei servizi e progetti speciali .....	76
Art. 62 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti.....	77
Art. 63 - Piano di evacuazione.....	77
Art. 64 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti .....	78
Art. 65 - Licenze e Autorizzazioni.....	79
Art. 66 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili .....	79
Art. 67 – Spese inerenti al contratto .....	79
CAPO I – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CAUSA DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA .....	80
Art. 68 – Adeguamento ai Protocolli di Sicurezza emanati a causa dell'emergenza epidemiologica.....	81
PARTE VIII – DISPOSIZIONI FINALI.....	81
Art. 69 – Recesso dal contratto.....	81
Art. 70 - Controversie .....	81
Art. 71 – Domicilio legale dell'Appaltatore .....	82
Art. 72 – Rinvio.....	82
Art. 73 – Inefficacia di clausole aggiuntive.....	82
Art. 74 – Informativa sul trattamento dei dati personali .....	82
Art. 75 – Protocollo di legalità .....	83

## **PREMESSA**

### **RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO (art. 23, comma 14, codice dei contratti pubblici)**

Il servizio di ristorazione scolastica è gestito da tempo in maniera associata dai Comuni di Almese, di Condove, di Rubiana e di Villardora; destinatarie del servizio sono tre scuole dell'infanzia, sei scuole primarie e due scuole secondarie di primo grado.

Nel biennio 2021/2022 sono stati prodotti n. 154.021 pasti, di cui:  
38.300 per la Scuola dell'Infanzia

89.721 per la Scuola Primaria

24.518 per la Scuola Secondaria

1.482 per dipendenti.

Il menù tipo di un pranzo consiste in un primo piatto, un secondo con contorno, frutta e pane ovvero piatto unico come previsto dalle Linee di indirizzo ministeriali. Il pranzo al sacco può essere richiesto a favore degli alunni in occasione di gite.

Il servizio di refezione comprende anche la somministrazione di pasti dipendenti comunali per i Comuni di Rubiana e Villar Dora.

Il servizio prevede anche “diete speciali”, dovute a motivi sanitari (prescrizioni, allergie, intolleranze alimentari dietro presentazione di certificato medico), religiosi o etici.

Il pasto fornito offre ai ragazzi la opportunità di provare una grande varietà di alimenti e di preparazioni, costituendo un momento prezioso di educazione alimentare, oltreché di socialità e di condivisione con i compagni.

In questo contesto i Comuni intendono gestire il prossimo servizio di ristorazione scolastica con il sistema dell'appalto, assumendosi, in proprio, il rischio di insoluto dell'utenza al 50%, che l'Impresa aggiudicataria fatturerà all'Amministrazione Comunale competente in unica fatturazione alla fine dell'anno scolastico.

Si tratta di una scelta, solidaristica, volta a bilanciare attentamente l'esigenza della qualità (derivante dai criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020) con la necessità, altrettanto forte, di garantire la sostenibilità della spesa per le famiglie residenti.

Completano gli obiettivi fondamentali del nuovo appalto i seguenti criteri direttivi:

- Eliminazione della plastica e contestuale installazione e manutenzione, nei locali destinati alla somministrazione di pasti, di impianti di depurazione/filtrazione dell'acqua erogata conforme alle disposizioni di legge;
- Attenzione ai requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con

gli alimenti (ad esempio stoviglie riutilizzabili), sostegno a politiche di riduzione dei rifiuti (ad esempio prodotti ricaricabili);

- Prevenzione dei rifiuti e gestione delle eccedenze alimentari;
- Educazione alimentare e messa in atto di un piano di comunicazione nei confronti di alunni, insegnanti e famiglie;
- Predisposizione di un calendario annuale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica, che valorizzi la stagionalità dei prodotti, da distribuire all'inizio di ogni anno scolastico a tutti gli utenti del servizio, anche attraverso l'utilizzo di appositi applicativi informatici.

## **PARTE PRIMA**

### **DISPOSIZIONI GENERALI**

#### **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica.
2. L'appalto prevede, nelle sue linee essenziali, la preparazione e il confezionamento dei pasti in capo all'affidatario, secondo il legame fresco-caldo, il trasporto, la distribuzione, il riordino e la pulizia dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi.
3. Il servizio può anche riguardare la somministrazione pasti in classe o su più turni.
4. Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificate, ed in particolare, fra l'altro, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari e l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie.

#### **Art. 2 - Durata dell'appalto ed opzioni di modifica del contratto**

1. L'appalto ha durata di anni tre, con decorrenza dall'anno scolastico 2023/2024, a seguito della stipula del contratto ovvero del verbale di avvio del servizio, se di data anteriore.
2. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti pubblici, al termine del primo triennio, il Committente si riserva espressamente la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore periodo, massimo, di anni tre, alle medesime condizioni sostanziali, previa valutazione positiva del servizio svolto.
3. 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. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente

è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

4. Trova applicazione la disciplina della modifica del contratto in corso di esecuzione di cui all'art. 106, comma 2, del codice dei contratti pubblici.

5. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti il Committente potrà introdurre nel contratto modifiche di carattere non sostanziale. In particolare, ai fini del presente appalto, si intendono per modifiche non sostanziali prestazioni aggiuntive e/o complementari - funzionali all'oggetto principale del contratto - di valore non superiore al cinquanta per cento dell'importo originario del contratto medesimo.

6. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti, a decorrere dalla seconda annualità, il corrispettivo contrattuale sarà oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio. Per variazione annuale si intende la media annua delle variazioni mensili dei 12 mesi precedenti, compreso fra questi e il mese di avvio del servizio. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dall'Appaltatore mediante nota motivata, evidenziante l'istruttoria già svolta. Si precisa, sin d'ora, che non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'Appaltatore, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta. Trova applicazione l'art. 1664 del codice civile.

### **Art. 3 - Ammontare presunto dell'appalto.**

1. L'ammontare stimato presunto dell'appalto è stimato nel triennio, in via presuntiva e tenendo presente una variazione del +10% dopo Covid, in €. 1.414.812,70= - comprensivo degli oneri derivanti da eventuali emergenze epidemiologiche - a fronte di un numero stimato di pasti di circa 254.136 nel triennio e di un prezzo unitario a base di gara così ripartito:

- di €. 5,70= - oltre I.V.A. ai sensi di legge per 42.901 pasti Scuola Secondaria ed Adulti
- di €. 5,60= - oltre I.V.A. ai sensi di legge per 148.040 pasti Scuola Primaria
- di €. 5,40= - oltre I.V.A. ai sensi di legge per 63.195 pasti Scuola dell'Infanzia.

2. Il costo della sicurezza – derivante da interferenze – è stimato, complessivamente, pari a zero.

3. Il costo della manodopera – concorrente alla formazione dell'ammontare dell'appalto – è stimato, nel triennio, in complessivi €. 597.971,16=.

## **PARTE II**

### **SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

#### **CAPO I**

#### **TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE**

##### **Art. 4 - Tipologia dell'utenza**

1. L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e Secondaria di primo grado, dal personale docente e non docente dei diversi plessi scolastici ed infine dai dipendenti dei Comuni di Rubiana e Villar Dora.

##### **Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto**

1. La tipologia del servizio risulta così articolata:
  - a) Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti (in particolare i refettori delle scuole od i locali altrimenti destinati al consumo dei pasti devono essere sanificati sia prima che dopo il consumo dei pasti medesimi), il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.
  - b) Per i dipendenti comunali il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto. La gestione delle prenotazioni dei pasti deve avvenire a cura dell'Appaltatore con un sistema preferibilmente on line, da concordare.

## **Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici**

1. Le strutture interessate dal consumo dei pasti sono, attualmente, le seguenti:

<b>SCUOLE DELL'INFANZIA</b>	
<b>Condove</b>	Via Rodari
<b>Rubiana</b>	B.ta Chiesa
<b>Villar Dora</b>	Via don Caramello

<b>SCUOLE PRIMARIE</b>	
<b>Almese capoluogo</b>	Piazza della Fiera
<b>Almese fraz. Rivera</b>	Piazza Comba
<b>Almese fraz. Milanere</b>	Via della Chiesa
<b>Condove</b>	Piazza Martiri della Libertà
<b>Rubiana</b>	Piazza Roma
<b>Villar Dora</b>	Via Pellissere

<b>SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO</b>	
<b>Almese</b>	Piazza della Fiera
<b>Condove</b>	Via De Amicis

Per i dipendenti comunali la somministrazione avviene attualmente presso il Palazzo Comunale.

## **Art. 7 – Dimensione stimata annua dell'utenza**

1. La dimensione media dell'utenza del servizio è così rappresentabile

## SCUOLE DELL'INFANZIA

Denominazione	Pasti
<b>Condove</b>	8269
<b>Rubiana</b>	4565
<b>Villar Dora</b>	8252
<b>TOTALE</b>	<b>21086</b>

## SCUOLE PRIMARIE

Denominazione	Pasti
<b>Almese capoluogo</b>	7430
<b>Almese fraz. Rivera</b>	7430
<b>Almese fraz. Milanere</b>	7430
<b>Condove</b>	19960
<b>Rubiana</b>	1815
<b>Villar Dora</b>	5289
<b>TOTALE</b>	<b>49354</b>

## SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Denominazione	Pasti
<b>Almese</b>	5944
<b>Condove</b>	7541
<b>TOTALE</b>	<b>13485</b>

## DIPENDENTI COMUNALI

Denominazione	Pasti
<b>Rubiana</b>	568
<b>Villar Dora</b>	247

**205 gg**

**815**

## **Art. 8 - Calendario per l'erogazione del servizio**

1. L'erogazione del servizio dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.
2. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto all'art. 35.

## **Art. 9 - Variazione di tipologia o della dimensione dell'utenza**

1. A seguito di circostanze contingenti ovvero per sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Committente si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana o degli orari.
2. L'Appaltatore è tenuto a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.
3. Il numero dei pasti, riportato in precedenza, ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.
4. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Appaltatore a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

## **Art. 10 - Informatizzazione del sistema per la gestione della rilevazione delle presenze e delle rette relative al servizio di refezione scolastica**

1. Per la gestione contabile del servizio ad oggi presso le Amministrazioni Comunali di Almese, Rubiana, Villardora e Condove è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni srl, società certificata ISO27001 e ISO22301. Le ditte concorrenti potranno utilizzare il medesimo sistema o proporre uno differente, specificandone il nome e il produttore, con l'obbligo di assicurare la completa migrazione dei dati dall'attuale sistema al fine di non creare disagi alle famiglie.

Del sistema informatizzato proposto dovranno essere specificate in dettaglio le caratteristiche.

2. Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni e delle relative tariffe
- iscrizioni manuali al servizio tramite portale internet ad uso dei genitori per agevolare le famiglie che in questo modo non saranno più obbligate a recarsi in Comune per presentare il modulo di iscrizione cartaceo
- sarà obbligatorio prevedere che la prenotazione informatizzata dei pasti avvenga:
  - 1) ad opera del personale scolastico mediante Pos dotati di lettore di codici a barre.
  - 2) per la prenotazione pasti in caso di emergenza, mediante l'inserimento a sistema delle presenze mediante un PC connessione internet che acceda al sistema informatizzato.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dagli Enti
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio.

Sono da prevedere almeno 2 punti vendita per ogni Comune. E' da prevedere, altresì, almeno un canale di pagamento telematico attivo in qualsiasi orario 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche mediante POS preferibilmente e ove possibile in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente all'interno del sistema informatizzato. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.

- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, etc..

3. Del sistema sopradescritto restano in carico alle Amministrazioni Comunali le seguenti fasi:

- l'indicazione delle fasce ISEE.
- il riconoscimento economico alla Ditta della differenza fra costo del pasto proposto in gara e costo applicato agli utenti.
- possibilità di controllare i dati relativi alla contabilizzazione delle presenze tramite apposita reportistica accessibile liberamente per gli addetti dei singoli Comuni dal portale del sistema.

#### 4. Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno).
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati.
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti a seguito di indicazione da parte del Comune.
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni rilevate a scuola.
- la gestione contabile dei pagamenti.
- l'incasso delle rette.
- gli eventuali costi derivanti dal convenzionamento dei punti vendita.
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione.
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata.
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati per ogni scuola e per ogni tariffa, etc). Sarà da prevedere un intervento annuale di formazione per il personale comunale.
- l'attivazione di un numero telefonico per l'assistenza alle famiglie che hanno bisogno di informazioni.

5. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola; sarà possibile proporre delle migliorie che saranno oggetto di valutazione.

6. Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato.

7. La Ditta potrà proporre un solo sistema informatico, che sarà valutato, e di cui dovrà specificare nome e produttore. Si dovrà inoltre garantire quanto segue:

A) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata Iso27001 e Iso22301.

D) Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali.

E) L' Impresa Aggiudicataria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

F) Si dovrà permettere l'estrazione dei dati degli utenti ai fini del popolamento automatico della banca dati delle prestazioni sociali agevolate presso l'Inps, ai sensi del D.M. n. 206/2014 entrato in vigore il 25 marzo 2015.

E' richiesta l'estrapolazione dei dati degli utenti dal sistema informatico in forma massiva, per consentire agli uffici comunali di trasmettere tali dati all'Inps attraverso l'apposita funzione "esportazione massiva" messa a disposizione da Inps sul portale SIUSS. Tale procedura andrà adeguata in caso di nuove richieste normative.

Le Amministrazioni Comunali si riservano la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'I.A. le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

**CAPO II**  
**STRUTTURA DEL MENU'**  
**CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME**  
**SICUREZZA ALIMENTARE**

**Art. 11 – Caratteristiche del menù**

1. Il menù proposto in sede di gara ed oggetto di valutazione dovrà seguire lo schema base menù (allegato n.1) **AslTo3**

2. La proposta di menù dovrà essere corredata dalle singole ricette dei piatti proposti, con le relative quantità/grammature, che dovranno rispettare gli standard nutrizionali nazionali (allegato n. 2), differenziati per l'età degli utenti.

3. Le ricette dovranno seguire i principi di salute, sostenibilità ambientale, etica e la stagionalità dei prodotti.

4. I menù debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali, legumi, verdura, pesce, erbe aromatiche e spezie.

5. I menù debbono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità, che colpiscono in Italia il 34% dei bambini, con il 12% di obesi e che si portano dietro uno stuolo di patologie correlate, tra cui dislipidemie e diabete (sindrome metabolica). Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, quindi prediligendo l'olio extravergine di oliva, ridotto il quantitativo di sale e zucchero.

6. I menù dovranno essere articolati in menù invernale e menù estivo, sia per le scuole dell'infanzia e primarie, sia per le scuole secondarie di 1° grado, rispettando la stagionalità delle materie prime.

7. L'Appaltatore si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara e a valutare possibili modifiche proposte dalla Commissione Mensa, insieme al Committente. Si impegna inoltre ad accettare le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell'ASL di competenza.

## Art. 12 – Struttura del menù

REFEZIONE SCOLASTICA (ALUNNI E ADULTI)	
MENU'	
Pranzo	
	un primo piatto
	un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)
	un contorno
	pane
	frutta
	acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

CESTINI FREDDI – SACCO GITA (opzionale)	
	n. 2 panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o frittata oppure monoporzioni di insalate miste (insalata di riso/pasta/orzo)
	un frutto
	una barretta di cioccolato da 20 g
	n. 2 tovaglioli di carta

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

## Art. 13 - Diete speciali o etiche

1. L'Appaltatore, su richiesta scritta con allegato il certificato medico, conforme alla modulistica elaborata dalla Direzione Sanità della Regione Piemonte (o autocertificazione per le diete etiche), deve approntare le diete speciali per i diversi utenti, compresi i docenti che prestano servizio durante il momento del pasto, seguendo le indicazioni del medico. La preparazione delle diete speciali deve averla supervisione

di un dietista. I menù speciali devono essere inviati all'Ufficio Scuoladel Comune, il quale provvede al loro invio alle famiglie interessate, facendo altresì da tramite con la Dietista per eventuali modifiche.

2. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo sigillata e dovrà risultare perfettamente identificabile l'utente cui è destinata (eventualmente tramite un codice per tutelare la privacy), affinché sia perfettamente attribuibile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (sia calda che fredda) prevista dalla legge, fino al momento del consumo.

3. L'Appaltatore dovrà garantire, inoltre, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso (senza carne di maiale, senza carne, senza cibi di origine animale, ecc.). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dalla A.C. con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose e siano nutrizionalmente validi e pertanto autorizzati dall'ASL competente.

#### **Art. 14 - Diete in bianco**

1. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le 9,15 del mattino attraverso il sistema di rilevazione automatico assenza.

2. La dieta in bianco, in genere, viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali, condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera significa piatti del giorno, ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti.

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

### **Art. 15 - Variazione del menù**

1. È consentito, in via temporanea e straordinaria, una variazione nei seguenti casi:
  - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
  - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
  - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
  - mancata fornitura dell'alimento da parte del fornitore.
2. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Committente. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.
3. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'ASL.
4. Con cadenza trimestrale deve essere prodotto report riepilogativo delle variazioni del menù verificatesi nello stesso periodo.

### **Art. 16- Caratteristiche delle derrate alimentari**

1. Per le caratteristiche delle derrate alimentari si rinvia, per le percentuali ivi previste, al D.M. 10 marzo 2020.
2. È vietato l'uso di:
  - 2.1 materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati(OGM).
  - 2.2 preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
  - 2.3 frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia, tonno in busta;
  - 2.4 semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
    - carni precotte,
    - fiocchi di patate,

- patate già addizionate di oli/grassi,
- basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione.
- sughi precotti
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
- grassi idrogenati,
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, nonché ai C.A.M. in vigore, per la quota di applicazione ivi prevista.

#### **Art. 17 – Verifica della provenienza delle derrate**

1. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

2. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

3. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

4. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

5. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali

istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

6. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

7. L'Appaltatore deve produrre, su richiesta, all'amministrazione aggiudicatrice gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici in copia nel centro cottura.

8. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

9. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

10. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), temperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

#### **Art. 18 - Grammature**

1. Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 "GRAMMATURE", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti come da indicazione Servizio di Igiene degli Alimenti dell'Asl competente. Tali pesi si intendono "a crudo", al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

2. Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o lo stesso Committente richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'Appaltatore si impegnerà a presentare con le ricette e le relative grammature dei piatti variati.

### **Art. 19 – Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate**

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerte che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

2. Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

3. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

4. È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;

5. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

6. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

7. Le carni rosse e bianche, qualora sia conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

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

9. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82.

10. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e,

dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

11. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici e/o mensa dipendenti.

12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

13. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

14. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

15. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

16. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

17. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

18. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Appaltatore, deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

19. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);

20. L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi "a filiera corta" e possibilmente "a chilometri zero", in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi

prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

21. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

22. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.

23. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

24. Le uova devono essere conservate in frigorifero.

25. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 20 – Divieto di riciclo**

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato per la linea refrigerata, di cui al presente capitolato.

### **CAPO III**

#### **MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 21 – Obiettivi del processo**

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

## **Art. 22 – Preparazione piatti freddi**

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

## **Art. 23 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessagiornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato; purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima

ebollizione.

#### **Art. 24 - Linea refrigerata**

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

3. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati.

4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **Art. 25 - Pentolame per la cottura**

1. Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox 18/10 o vetro. Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

#### **Art. 26 - Condimenti**

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. I sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze.

2. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

3. Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano

avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

### **Art. 27 - Manuale di Autocontrollo – Controlli di igiene**

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresasi impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

6. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

7. In particolare, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

## **CAPO IV**

### **DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 28 – Personale addetto alla distribuzione**

1. La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'Appaltatore.

### **Art. 29 - Informazioni all'utenza - "Piatto campione"**

1. L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù con le relative grammature, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

2. È fatto obbligo, come previsto dalla normativa vigente, l'affissione dell'elenco degli ingredienti dei piatti serviti nei diversi refettori scolastici.

3. Dovrà essere esposta delle quantità di singola derrata da distribuire nei refettori, insieme ai menù, informazione descrittiva.

4. Nella cucina devono essere presenti tutte le diete speciali ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione pasti e per l'eventuale controllo esterno.

5. Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

### **Art. 30 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione**

1. I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione ovvero nelle singole classi. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori
5. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
6. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
7. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare

8. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti

9. riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua) ovvero somministrare l'acqua nelle borracce di cui sono provvisti gli utenti

10. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali

11. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.

12. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura

13. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self- service dove previsto

14. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox

15. esporre il piatto campione

16. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione.

17. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto

18. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intereporzioni.

19. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori

20. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico

21. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

### **Art. 31 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli**

1. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, lavabili

in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

2. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

3. In caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si dovranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. 65 del 10 marzo 2020.

4. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. (D.M. 65 del 10 marzo 2020).

5. Le lavastoviglie dovranno essere mantenute, ed in caso di necessità sostituite, a cura dell'appaltatore.

#### **Art. 32 – Scioperi**

1. Per scioperi del personale dipendente della ditta appaltatrice, qualora ne sia stata data comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità è applicabile alla ditta stessa; qualora invece la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, sono applicate le penalità stabilite dall'art. 56.
2. Nel caso di scioperi del personale scolastico o comunale o degli alunni:
  - a) - se la comunicazione alla ditta avviene entro le ore 16 del giorno precedente la fornitura l'Amministrazione Comunale non riconosce alla ditta alcun compenso;
  - b) - se la comunicazione alla ditta avviene dopo tale termine l'Amministrazione Comunale riconosce alla ditta un rimborso pari al 20% del prezzo pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente).

## **CAPO V**

### **SERVIZI COMPLEMENTARI**

#### **SEZIONE I - TRASPORTO**

### **Art. 33 - Mezzi di trasporto**

1. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa in vigore.

2. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

3. È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere giornalmente alla pulizia del vano e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.

4. L'Appaltatore, dovrà organizzare un piano dei trasporti per la consegna dei pasti presso i singoli refettori, con un adeguato numero di mezzi, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti e con riferimento a quanto specificato nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

5. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

### **Art. 34 - Contenitori**

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.

2. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini 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 norma UNI EN 13432 o ver più recente.

3. L'Appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento della temperatura in base alla normativa vigente, diversificati in rapporto al contenuto (diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni).

4. I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificati, con nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

5. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

6. I contenitori di cui sopra, forniti o integrati dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

7. Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

### **Art. 35 - Orari di trasporto e consegna dei pasti**

1. I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'Appaltatore nei locali adibiti al ricevimento pasti. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali mensa per mezzo di carrello, dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico, salvo i casi di esistenza di percorso specifico dall'ingresso ai locali ricevimento pasti.

2. La consegna dei pasti nei refettori e/o aule avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli archi orari indicati dall'A.C. e di seguito ipotizzati:

<b>ORARIO DI CONSEGNA</b>	
<b>Scuole dell'infanzia</b>	Ore 11:00
<b>Scuole Primarie</b>	Ore 11:50

3. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.
4. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura se non per casi documentati o di forza maggiore.
5. Un'organizzazione oraria differente dovrà essere preventivamente concordata tra le parti.
6. Per ogni terminale di distribuzione l'Appaltatore emetterà bolla di consegnain duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

## **SEZIONE II – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

### **Art. 36 – Caratteristiche generali del servizio**

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).
2. L'Appaltatore dovrà, se necessario, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi in caso di eventuali emergenze sanitarie.
3. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'Appaltatore ha indicato in fase di offerta, ed accettati dalCommittente.
4. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

### **Art. 37 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione**

1. L'Appaltatore deve comunque effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali della cucina centrale e successivamente con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.

#### **Art. 38 - Conservazione del materiale di pulizia**

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

#### **Art. 39 - Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia**

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art. 40 - Pulizie esterne**

1. Sono a carico dell'Appaltatore le pulizie dei locali ricevimento e consumo dei pasti.

#### **Art. 41 - Servizi igienici**

1. I servizi igienici annessi ai locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

## **SEZIONE II – MANUTENZIONE ORDINARIA DEL CENTRO COTTURA E DEI REFETTORI**

### **Art. 42 – Manutenzione ordinaria dei refettori**

1. L'Appaltatore è onerato della manutenzione ordinaria dei Refettori, provvedendo su richiesta alla tinteggiatura, nonché alla sostituzione dei piatti, delle stoviglie e delle lavastoviglie non più idonei all'utilizzo.

## **SEZIONE III – GESTIONE DIRETTA DELLE RETTE**

### **Art. 43 – Gestione diretta delle rette dell'Appaltatore**

1. L'Appaltatore procede all'incasso delle rette direttamente dagli utenti del servizio. Il Committente procede, invece, al pagamento delle sole rette o quota di retta per i beneficiari di esenzione, parziale o totale, in base all'ISEE, nonché degli altri pasti previsti (insegnanti).

2. L'Appaltatore risponde dell'insoluto nella percentuale del 50% per singolo Comune, a seguito di tre solleciti, regolarmente notificati all'utente moroso e rimasti senza seguito.

## **PARTE V PERSONALE**

### **Art. 44 - Requisiti e formazione del personale**

1. L'Appaltatore deve assumere personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità. Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare con mansioni di aiuto-cuoco e distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione, riassetto della cucina e del refettorio.

L'attività di detto personale è organizzata e coordinata in via diretta ed esclusiva dall'Appaltatore. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

2. L'Appaltatore è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.

3. L'Appaltatore deve provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/ o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.

4. Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.

5. L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

5.1 Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia, non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

6. Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

7. Tutto il personale dell'Appaltatore comunque addetto all'esecuzione del

presente contratto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

8. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

9. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per

celiachia;

- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico -sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

10. La durata della formazione non può essere inferiore a: 6 ore annuali per gli addetti al trasporto, 12 ore annuali per gli addetti alla distribuzione del pasto, 25 ore annuali per gli addetti alla produzione. L'Appaltatore può prevedere formazione anche su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...).

14. L'Appaltatore, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, deve essere in grado di dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 45 - Responsabile di Progetto - Direttore del Servizio**

1. Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

2. Il nominativo del Responsabile dovrà essere comunicato al Committente prima dell'avvio del servizio.

3. Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. In particolare, l'Appaltatore deve assicurare la presenza giornaliera, presso la cucina centrale, del Responsabile.

4. In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione al Committente entro il termine massimo di giorni tre.

5. Il Responsabile del servizio è garante nei confronti del Committente della correttezza e della qualità del servizio svolto. Egli deve provvedere, fra l'altro, all'espletamento delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività della cucina centrale ed i rapporti con i fornitori
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici e nella mensa dipendenti
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali
- mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, l'Istituzione Scolastica, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.

**Art. 46 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'Appaltatore – Clausola di manleva**

1. L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli accordi locali di miglior favore nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

2. L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale la Committente.

3. In particolare, l'Appaltatore dovrà:

3.1 elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;

3.2. comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;

3.3 formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;

3.4 redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti i D.U.V.R.I. previsti dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;

3.5 provvedere a predisporre i documenti per la sicurezza riguardanti i rischi da interferenza con il personale dello Stato nei locali di refezione, rapportandosi allo scopo con le dirigenze scolastiche.

3.6. predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

4. Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità della Committente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Committente da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori

#### **Art. 47 – Clausola sociale**

1. L'Appaltatore ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale operante presso la struttura, salvo esplicita rinuncia individuale. L'Appaltatore, nella fase di acquisizione di tutto il personale in servizio, dovrà riconoscere, oltre alla continuità lavorativa per i soci e i dipendenti, il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio già maturata.

2. In particolare, ai sensi dell'art. 50 del codice dei contratti pubblici e delle Linee Guida A.N.A.C. n. 13/2019 (di cui alla delibera A.N.A.C. n. 114/2019), l'Appaltatore deve procedere, prioritariamente, all'assorbimento del personale già impiegato

nell'esecuzione del precedente appalto di Servizi educativi, salvo esplicita rinuncia individuale.

3. A tale scopo si precisa quanto segue:

1. Il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto è il seguente: CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

2. L'operatore economico subentrante applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo indicato dalla Stazione Appaltante. È comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'operatore economico.

3. Il concorrente deve allegare all'offerta tecnica un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale.

4. La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale.

5. La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

6. L'elenco del personale, nei cui confronti opera la clausola sociale, è contenuto negli allegati 3 al presente Capitolato CAMST.

## **PARTE VI**

### **GARANZIE DI QUALITA', CONTROLLI RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE**

#### **Art. 48 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'Appaltatore**

1. L'Appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto.

2. L'Appaltatore è sempre tenuto a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

3. L'Appaltatore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

4. Dovranno, inoltre, essere svolte a cura dell'Appaltatore le seguenti attività

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo,
- fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

5. L'Appaltatore dovrà fornire, a richiesta, al Committente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relative alle fasi di preparazione dei pasti.

6. L'Appaltatore deve munirsi e mantenere le prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20.11.2007 e s.m.i. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073 / 2005, Reg. CE 178/2002, Reg. CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

7. L'Appaltatore dovrà provvedere alla notifica dell'attività alimentare per i centri di produzione pasti e per i servizi di porzionatura ai sensi del Regolamento Europeo 852/2004. L'Impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di ristorazione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

8. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P. l'Appaltatore dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli preoperativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.

9. A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto dell'appalto, durante ogni anno scolastico l'Appaltatore è tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto alla stazione appaltante, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

9.1 almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;

9.2 almeno n. 6 tamponi ambientali presso i punti di distribuzione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;

9.3 regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e con frequenza almenobimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli; Lysteria.

10. L'Appaltatore si impegna a fornire, su eventuale richiesta del Committente, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

11. Il Committente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

12. L'Appaltatore, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

13. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

14. L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **Art. 49- Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto**

1. All'Appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle

procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

2. L'Appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altristrumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

4. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 e s.m.i.

#### **Art. 50 – Responsabilità dell'Appaltatore e coperture assicurative**

1. Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

2. L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

3. L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:

3.1 Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione

all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a €. 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

3.1.1. responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;

3.1.2.· danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/oda altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

3.1.3.· interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

3.2 Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a €. 3.000.000,00= per sinistro e €. 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di BuonaFede INAIL".

3.1.3 Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a €. 5.000.000,00=.

3.1.4. Responsabilità Civile Auto (RCA): per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'Aggiudicataria per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale

“unico” di garanzia non inferiore a €. 5.000.000,00. Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza e/o in operatività delle polizze RC Prodotti dei fabbricanti o dei fornitori di cui sopra e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicatario – non esonerano l'aggiudicatario stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

4. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio appaltato.

#### **Art. 51 – Diritto al controllo da parte del Committente**

1. L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali del Centro Cottura e dei punti di distribuzione – senza necessità di preavviso - agli incaricati dal Committente al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantirne l'elevata qualità.

2. Il Committente si riserva, inoltre, la più ampia facoltà di controllo delle attrezzature, magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti, sul procedimento di cottura, sulla distribuzione, sulla quantità, qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti.

3. In particolare, il Committente – a mezzo di personale appositamente delegato potrà accedere ed ivi permanere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del

servizio in ogni sua fase.

#### **Art. 52 - Organismi preposti al controllo**

1. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., i Servizi Istruzione preposti delle A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.

#### **Art. 53 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti(Commissione mensa)**

1. È diritto della Commissione, se istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), date di scadenza dei prodotti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione. E' invece fatto assoluto divieto ai membri della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi al Servizio Istruzione del Comune o, in caso di emergenza o irreperibilità dello stesso servizio, al Direttore del Servizio.

#### **Art. 54- Tipologia dei controlli**

1. I controlli predisposti dall'A.C. saranno articolati in:

- -modalità di distribuzione;
- -lavaggio e impiego dei sanificanti;
- -modalità di sgombero rifiuti;
- -verifica del corretto uso degli impianti;
- -caratteristiche dei sanificanti;
- -modalità di sanificazione;
- -stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- -stato igienico-sanitario del personale addetto;
- -stato igienico dei servizi;

- -organizzazione del personale;
- -controllo dell'organico;
- -professionalità degli addetti;
- controllo della qualità degli alimenti e del giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte)
- -controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso);
- -controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- -controllo degli interventi di manutenzione;
- -controllo delle attrezzature;
- -controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- -controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- -controllo delle modalità di trasporto dei pasti;

#### **Art. 55 – Prescrizioni all'Appaltatore**

1. Fermo restando l'obbligo dell'Appaltatore di adottare con immediatezza tutte le necessarie azioni correttive, a seguito dei rilievi emersi in sede di controllo, il Committente potrà imporre all'Appaltatore ulteriori prescrizioni, a carattere limitativo e preventivo dei rischi risultanti dai rapporti di controllo, alle quali l'Appaltatore ha obbligo di uniformarsi.

#### **Art. 56 - Penalità contrattuali**

1. Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, dà titolo al Committente all'applicazione di penali da un minimo di €. 250,00 ad un massimo di €. 3.000,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.

2. Si indicano, qui di seguito, a titolo meramente esemplificativo, alcune ipotesi specifiche:

### 1. STANDARD MERCEOLOGICI

Fattispecie	Penalità
1.1 Mancato rispetto degli standard garantiti dalle caratteristiche merceologiche	Euro 600,00
1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati	Euro 1.000,00
1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia	Euro 1.000,00
1.4 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	Euro 1.500,00

### 2. QUANTITA'

Fattispecie	Penalità
2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	Euro 1.000,00
2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	Euro 3.000,00
2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione	Euro 600,00
2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	Euro 300,00
2.5 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici	Euro 1.000,00

### 3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

Fattispecie	Penalità
3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	Euro 600,00
3.2 Frequenza anomala, su base trimestrale, della variazione menù giornaliera (oltre il 25% dei giorni di servizio)	Euro 250,00
3.3 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati	Euro 600,00

#### 4. PARAMETRI IGIENICO -SANITARI

Fattispecie	Penalità
4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale	Euro 600,00
4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici dei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 1.000,00
4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 1.000,00
4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 500,00
4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate	Euro 1.000,00
4.6 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione	Euro 1.000,00
4.7 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Appaltatore	Euro 1.000,00
4.8 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti	Euro 600,00
4.9 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti	Euro 600,00
4.10 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti	Euro 1.000,00
4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione	Euro 600,00
4.12 Mancato o non corretto prelievo del pasto test	Euro 300,00

4.13 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato	Euro 1.000,00
4.14 Attrezzature non conformi o non sostituite	Euro 1.000,00
4.15 Mancata pulizia dei locali mensa o accessori	Euro 600,00

## 5. TEMPISTICA

Fattispecie	Penalità
5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	Euro 600,00

## 6. PERSONALE

Fattispecie	Penalità
6.1 Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale	Euro 600.000
6.2 Errata somministrazione di diete speciali	Euro 1.000,00

## 7. MANUTENZIONE ATTREZZATURE

Fattispecie	Penalità
7.1 Mancata revisione delle attrezzature, con cadenza almeno semestrale	Euro 1.500,00
7.2 Utilizzo di attrezzature non idonee allo scopo	Euro 1.500,00
7.3 Mancata sostituzione delle attrezzature, a seguito del loro guasto e cessazione di attività	Euro 1.500,00

## **Art. 57 – Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali**

1. Il Committente farà pervenire per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.

2. L'Appaltatore sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Committente entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.

3. Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota- parte della cauzione definitiva.

4. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

## **Art. 58 – Risoluzione del contratto**

1. Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali e dall'art. 108 del codice dei contratti pubblici, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

- 1) grave inadempimento contrattuale, che comporti il rischio di pregiudizio per la salute degli utenti e/o dei lavoratori addetti al servizio;
- 2) Errata fornitura di alimenti in caso di dieta per patologia
- 3) interruzione ingiustificata del servizio, salvo che ciò non sia stato determinato da cause estranee alla sfera di controllo dell'Appaltatore;
- 4) contegno abituale scorretto verso il pubblico o l'utenza da parte del personale dell'Appaltatore;
- 5) cessione dell'attività o dell'azienda, non autorizzata dal Committente;
- 6) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio;
- 7) utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal

contratto e dagli allegati relativi;

8) casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ovvero accertamento di un concreto rischio in proposito;

9) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;

10) danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione comunale;

11) comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro del Committente e dell'interesse pubblico;

12) **recidiva nelle contestazioni all'Appaltatore per più di due volte nel corso dell'anno scolastico; (per ogni comune o in totale sul gruppo?)**

13) ogni altra inadempienza che, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, comprometta, irreversibilmente, il rapporto di fiducia fra il Committente e l'Appaltatore.

2. Anche nei casi sopraindicati l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente a titolo di penale forfetaria per l'inadempimento, salvo il risarcimento di tutti gli ulteriori danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

3. Qualora l'Appaltatore si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Committente avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

## **PARTE VII**

### **GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO**

## **Art. 59- Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M.**

**10 marzo 2020**

### **1. Prevenzione e gestione delle eccedenze 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 schiumatole 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 essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, a cura della Commissione Mensa o 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 sette 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:

- 1) 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;
- 2) 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.

## **2. Recupero eccedenza alimentare.**

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) 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 legge n. 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 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 annuale 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.

## **3. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).**

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. 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.

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

Prevenzione e gestione dei rifiuti. 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 motivata 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.

#### **4. Tovaglie, tovaglioli**

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee 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.

### **5. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) 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.

### **Art. 60 - Attrezzature**

1. L'Appaltatore dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

2. In particolare, per le eventuali nuove attrezzature l'Appaltatore dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

### **Art. 61 - Carta dei servizi e progetti speciali**

1. L'Appaltatore deve procedere all'elaborazione e diffusione di un'apposita "Carta dei Servizi" che garantisca l'informazione agli utenti relativamente a:

1.1. Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

1.2 Provenienza territoriale degli alimenti

1.3 Stagionalità degli alimenti

1.4 Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

2. L'Appaltatore deve, altresì, attivare sistemi di rilevazione e reportistica della

“customer satisfaction” al fine di concordare e sviluppare con la Committente e gli organismi di partecipazione le opportune azioni correttive. In particolare, sulla scorta dei risultati dell’indagine, e tenuto conto di eventuali rilievi mossi nonché dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti nel corso dell’anno, l’Appaltatore predispone, prima dell’inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da sottoporre all’approvazione del Committente.

3. Nell’esecuzione del contratto l’Appaltatore dovrà rendersi promotore di attività e laboratori di educazione alimentare a favore degli alunni utenti del servizio, finalizzati all’individuazione ed attuazione di buone pratiche.

4. L’Appaltatore deve rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico dei pasti non consumati, in applicazione della “Legge del Buon Samaritano”(rif. L. 155/03 -Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e LEGGE 19 agosto 2016, n. 166-Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg.CE 1069/2009).

5. Con cadenza annuale andrà redatta apposita relazione relativa agli sprechi.

#### **Art. 62 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti**

1. Il Committente provvede a consegnare in comodato d’uso, a seguito di stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall’Appaltatore, che ne garantirà l’efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

2. Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

3. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate

dall'Appaltatore restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

#### **Art. 63 - Piano di evacuazione**

1. L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

2. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa al Committente.

#### **Art. 64 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

1. In qualunque momento, su richiesta del Committente, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà entro il tempo strettamente necessario, fissato dal Committente.

2. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

#### **Art. 65 - Licenze e Autorizzazioni**

1. L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

2. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

#### **Art. 66 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arreded**

## **utensili**

1. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore ai prezzi correnti di mercato per il ripristino.

### **Art. 67 – Spese inerenti al contratto**

1. Qualsiasi spesa inerente o conseguente alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico dell'aggiudicatario comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registrazione del contratto d'appalto.

2. L'aggiudicatario assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Committente.

3. L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico-amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

3.1) Cauzione definitiva;

3.2) Polizze assicurative;

3.3) Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;

3.4) Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;

3.5) Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.

4. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. Saranno, in tal caso, a carico dell'aggiudicatario

inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune. L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

## **CAPO I – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CAUSADI EMERGENZE SANITARIE**

### **Art. 68 – Adeguamento ai Protocolli di Sicurezza**

1. L'Appaltatore garantisce l'adeguamento costante della propria organizzazione del servizio ai Protocolli di Sicurezza, emanati dalle Autorità Competenti od emanandi nel corso dell'esecuzione del contratto.

## **PARTE VIII – DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 69 – Recesso dal contratto**

1. Il recesso dell'Appaltatore non è ammesso e, qualora comunque attuato, comporta l'obbligazione per lo stesso del risarcimento dei danni, con incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale forfetaria dell'inadempimento, fatta salva la prova del maggior danno.

2. Ai sensi dell'art. 109 del codice dei contratti la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Appaltatore delle spese sostenute, del servizio eseguito e del corrispettivo dovuto per il decimo dei servizi non eseguiti.

### **Art. 70 - Controversie**

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Torino.

### **Art. 71 – Domicilio legale dell'Appaltatore**

1. A tutti gli effetti contrattuali l'Appaltatore elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di gara.

### **Art. 72 – Rinvio**

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal Codice civile e dalle altre disposizioni legislative vigenti in materia di appalti e ristorazione scolastica, che qui si intendono richiamate e riportate per intero.

2. Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente al servizio in oggetto, l'appalto potrà subire le relative conseguenti variazioni, senza che l'Appaltatore possa rivalersi sul Committente.

### **Art. 73 – Inefficacia di clausole aggiuntive**

1. Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

### **Art. 74 – Informativa sul trattamento dei dati personali**

Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, responsabilizzazione ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per

finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

I dati saranno comunicati a soggetti pubblici nell'adempimento dei compiti di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli 15-16-17 e 18 del citato Regolamento, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Almese, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.

#### **Art. 75 – Protocollo di legalità**

1. La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

2. Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

3. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto legge 90/2014.