



Città di Cuorgnè

Città Metropolitana di Torino

GESTIONE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

CAPITOLATO SPECIALE, DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE



Sommario

RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA	5
DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO	5
PARTE I	8
DISPOSIZIONI GENERALI	8
Art. 1 - Oggetto dell'appalto	8
Art. 2 – Durata dell'appalto – Opzioni – Rinnovi	8
Art. 3 – Ammontare presunto dell'appalto	9
Art. 4 – Revisione prezzi	10
PARTE II	11
SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	11
CAPO I	11
ORGANIZZAZIONE GENERALE	11
Art. 5 – Tipologia degli utenti	11
Art. 6 – Ubicazione degli utenti	12
Art. 7 – Dimensione stimata dell'utenza	12
Art. 8 – Frequenza di erogazione del servizio	13
Art. 9 – Variazione di tipologia o della dimensione dell'utenza	14
Art. 10 – Sistema informatizzato rilevazione presenze	15
Art. 11 – Descrizione generale del processo – Oneri a carico dell'Appaltatore e del Committente	15
CAPO II	18
STRUTTURA DEL MENU'	18
Art. 12 – Caratteristiche del menù	18
Art. 13 – Struttura del menù	19
Art. 14 – Diete speciali o etiche	19
Art. 15 – Diete in bianco	20
Art. 16 – Variazione del menù	21
Art. 17 – Caratteristiche delle derrate alimentari	22
Art. 18 – Verifica della provenienza delle derrate	23
Art. 19 – Grammature	25
Art. 20 – Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate	25
Art. 21 – Divieto di riciclo	28
CAPO III	29
MANIPOLAZIONE E COTTURA	29
Art. 22 – Obiettivi della manipolazione e cottura	29
Art. 23 – Conservazione piatti freddi	29
Art. 24 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	29
Art. 25 – Linea refrigerata	30
Art. 26 – Pentolame per la cottura	31
Art. 27 – Condimenti	31
Art. 28 – Manuale di autocontrollo – Controlli di igiene	32
CAPO IV	34

DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	34
Art. 29 – Personale addetto alla distribuzione	34
Art. 30 – Informazioni all’utenza – “piatto campione”	34
Art. 31 – Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione.....	35
Art. 32 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli.....	37
CAPO V.....	38
SERVIZI COMPLEMENTARI	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.....	41
Art. 38 – Conservazione del materiale di pulizia	42
Art. 39 – Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia	42
Art. 40 – Pulizie esterne.....	42
Art. 41 – Servizi igienici.....	43
CAPO VI.....	43
GESTIONE DELLE STRUTTURE E DELLE EMERGENZE	43
Art. 42 – Centro Cottura e Refettori.....	43
Art. 43 – Migliorie e manutenzione dei locali.....	45
Art. 44 – Gestione delle emergenze	47
Art. 45 – Gestione nuove emergenze sanitarie.....	47
PARTE III PERSONALE	48
Art. 46 – Personale dell’Appaltatore.....	48
Art. 47 – Responsabile di Progetto – Direttore del Servizio	51
Art. 48 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell’Appaltatore – Clausola di manleva	53
Art. 49 – Clausola sociale	54
PARTE IV	56
GARANZIE DI QUALITA’, CONTROLLI RESPONSABILITA’ DELL’APPALTATORE	56
Art. 50 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell’Appaltatore	56
Art. 51 – Tutela e garanzie dell’igiene da parte dell’Appaltatore	60
Art. 52 – Responsabilità dell’Appaltatore, coperture assicurative – Clausola di manleva.....	60
Art. 53 – Diritto al controllo da parte del Committente	63
Art. 54 – Organismi preposti al controllo.....	64
Art. 55 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti - Commissione mensa	64
Art. 56 – Tipologia dei controlli	65
Art. 57 – Blocco delle derrate	66
Art. 58 – Prescrizioni all’Appaltatore	67
Art. 59 – Penalità contrattuali.....	67
Art. 60 – Procedimento per l’applicazione delle penalità contrattuali	68
Art. 61– Clausola risolutiva espressa - risoluzione del contratto	69

PARTE V	70
GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO	70
Art. 62– Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M. 10 marzo 2020	70
Art. 63– Attrezzature	73
Art. 64– Carta dei servizi e progetti speciali	74
Art. 65– Piano di evacuazione	75
Art. 66– Verifica periodica degli immobili e degli impianti	76
Art. 67– Divieto di variazione della destinazione d'uso	76
Art. 68– Licenze e Autorizzazioni	77
Art. 69– Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili	77
Art. 70– Spese inerenti al contratto	77
Art. 71– Adeguamento ad eventuali Protocolli di Sicurezza emanati a causa dell'emergenza epidemiologica	79
<i>PARTE VI – DISPOSIZIONI FINALI</i>	80
Art. 72– Recesso dal contratto	80
Art. 73– Controversie	80
Art. 74– Domicilio digitale dell'Appaltatore	81
Art. 75– Rinvio	81
Art. 76– Inefficacia di clausole aggiuntive	81
Art. 77– Informativa sul trattamento dei dati personali	82

RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO

(art. 4 bis dell'Allegato I.7. al Codice dei contratti pubblici)

Il Comune di Cuornè – centro cittadino rilevante nel territorio del Canavese – ha gestito sinora il servizio di ristorazione scolastica in amministrazione diretta – ossia con proprio personale dipendente – e con un proprio centro cottura, fatta salva la sola acquisizione da operatori esterni dei generi alimentari.

Il Servizio di Refezione Scolastica è svolto nelle scuole primarie (Peno, Salto, Priacco), infanzia (Mamma Tilde, Peter Pan, Salto) e asilo nido comunale (Gli Sbirulini), con **un'utenza media annua presunta di circa 55.000** pasti erogati in favore degli alunni e dei docenti, calcolata considerando la media dei pasti erogati nell'anno scolastico 2024/2025 (di cui n. 167 infanzia, n. 309 primaria, n. 80 insegnanti).

La popolazione scolastica è, peraltro, in lieve calo e, pertanto, i dati appena esposti hanno carattere meramente indicativo dell'impegno richiesto all'Appaltatore.

La gestione delle prenotazioni dei pasti avviene attualmente con modalità informatica a cura degli insegnanti, mentre l'attività complessiva di incasso delle rette, poste a carico delle famiglie, è demandata ad apposito ufficio comunale.

Sulla scorta di questi presupposti, il Comune intende procedere alla prossima gestione del servizio ricorrendo allo schema contrattuale dell'appalto.

Fermo restando l'utilizzo dell'attuale Centro cottura – messo a disposizione in comodato gratuito da parte del Comune – l'Appaltatore dovrà provvedere alla gestione globale e complessiva del servizio di ristorazione, in legume fresco-caldo, comprensivo di trasporto e scodellamento, rimanendo a carico del Committente soltanto l'incasso delle rette.

Si segnala, peraltro, che l'Amministrazione comunale ha in progetto la realizzazione di un nuovo Centro cottura. Una volta ultimato lo stesso, l'Appaltatore dovrà ivi trasferirsi senza oneri a carico del Committente.

Il personale – dipendente del Comune di Cuorgné e destinato attualmente al servizio – verrà assegnato in forza all'Appaltatore, senza richiesta di rimborsi mediante assegnazione temporanea ai sensi dell'articolo 23bis, comma 7, del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i. (allegati 1 e 2).

Anche attraverso questa misura l'obiettivo strategico del nuovo appalto è coniugare una elevata qualità del servizio con il contenimento delle tariffe a carico degli utenti.

Si individuano, inoltre, i seguenti obiettivi fondamentali.



Applicazione dei criteri ambientali minimi obbligatori (C.A.M.) di cui al D.M. n. 65/2020.



Diversificazione dei menu, per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza e privilegiare la stagionalità dei prodotti.



Elaborazione di un sistema di "*customer satisfaction*"

attraverso un sistema circolare di predisposizione di un "patto" con le famiglie, da tradurre in una apposita carta dei servizi, svolgimento di laboratori di apprendimento del gusto, raccolta ed elaborazione di questionari di gradimento.



Potenziamento delle attrezzature del Centro Cottura

PARTE I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Cuornè, in legume fresco-caldo e a ridotto impatto ambientale, secondo le specifiche tecniche contenute nel presente Capitolato.
2. In particolare, l'appalto prevede nelle sue linee essenziali la fornitura delle materie prime, la loro preparazione presso la cucina di proprietà del Comune, la veicolazione dei pasti, lo scodellamento, il ritiro e lavaggio delle stoviglie, il riassetto e pulizia della cucina e dei refettori.
3. Formano, altresì, oggetto dell'appalto tutte le prestazioni strumentali, necessarie o anche soltanto utili, per la perfetta riuscita del servizio, che non siano espressamente eccettuate, e poste a carico del Committente, da parte del presente Capitolato.

Art. 2 – Durata dell'appalto – Opzioni – Rinnovi

1. L'appalto ha durata di anni tre, con inizio dal 1° settembre 2025 e scadenza il 31 agosto 2028.
2. Ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a), del Codice dei contratti pubblici il contratto potrà essere rinnovato per ulteriori anni tre.
3. Ai sensi dell'art. 120, comma 10, del Codice dei contratti pubblici, il contratto potrà essere prorogato per il tempo necessario all'indizione e conclusione

delle procedure di gara finalizzate alla individuazione del nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni, stimato in 6 mesi.

4. Trova applicazione la disciplina della modifica del contratto in corso di esecuzione di cui all'art. 120 del Codice dei contratti pubblici.

5. Ai sensi dell'art. 120, 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. 120, comma 9, del Codice dei contratti qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 3 – Ammontare presunto dell'appalto

1. L'ammontare dell'appalto è determinato ponendo, a base di gara, l'importo unitario di **euro 4,60= oltre I.V.A.** ai sensi di legge e stimando un numero di pasti annui pari complessivamente pari a 55.000.

2. Conseguentemente, l'appalto è stimato, in via presuntiva, per il triennio, in euro 759.000,00 oltre I.V.A. ai sensi di legge, oneri per la sicurezza pari a euro 600,00 per riunioni di coordinamento. I costi della manodopera sono stimati in euro 364.320,00.

Il Contratto collettivo applicabile – ai sensi dell'art. 11 del Codice dei contratti pubblici e dell'Allegato I.01 al medesimo codice – è quello del settore pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo, codice CNEL H05Y, CPV 553000 00-3, codice ATECO 56.22.02.

Art. 4 – Revisione prezzi

Ai sensi dell'art. 60 del Codice dei contratti pubblici il contratto è soggetto a revisione prezzi, secondo quanto previsto all'Allegato II-bis al medesimo Codice.

Ai fini della determinazione della variazione del prezzo si utilizzano gli indici di cui all'art. 10 dell'Allegato II-bis al Codice dei contratti pubblici, ed – in particolare – quelli previsti nella Tabella D3 del medesimo Allegato, così come qui di seguito specificati: IR 562: 48%, PC 01: 42%, PC 00ST 10%.

PARTE II

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I

ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 5 – Tipologia degli utenti

1. L'utenza del servizio è costituita da:

- alunni della scuola dell'infanzia;
- alunni delle scuole primaria;
- alunni dell'asilo nido comunale;
- personale docente delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza alla mensa)
- eventuali ospiti e/o personale dell'Istituto Comprensivo espressamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

2. È fatto divieto assoluto all'Appaltatore fornire pasti per utenti a soggetti diversi da quelli appena indicati, fatto salvo specifico accordo con l'Amministrazione Comunale.

Art. 6 – Ubicazione degli utenti

1. Gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e dell'asilo nido comunale usufruiscono del servizio presso i plessi di seguito indicati.

Plesso	Ubicazione consumazione pasto
Asilo nido comunale (veicolato)	Gli Sbirulini, via Brigate Partigiane 33
Scuole dell'Infanzia (veicolato)	Mamma Tilde, via Asilo (no veicolato)
	Peter Pan, via Brigate Partigiane 33
	Salto, frazione Salto, via Asilo
Scuole primarie	Peno, via 24 Maggio 3
	Salto, frazione Salto, piazza I° Maggio
	Priacco, frazione Priacco, piazza 25 Aprile

Art. 7 – Dimensione stimata dell'utenza

1. A titolo meramente indicativo i pasti consumati dagli utenti del servizio possono essere così indicati

Plesso	Numero indicativo pasti annuale
Asilo nido comunale	2.100
Scuole dell'Infanzia	18.000
Scuole Primarie	34.900

2. Come già esposto nella relazione illustrativa, la popolazione scolastica del Comune è in lieve calo.

Art. 8 – Frequenza di erogazione del servizio

1. La frequenza di erogazione del servizio è così attualmente determinata

PLESSO SCOLASTICO	FREQUENZA	TURNO
Asilo nido comunale <i>"Gli Sbirulini"</i>	Da lunedì a venerdì	1° turno dalle ore 12:00
Scuola dell'infanzia <i>"Mamma Tilde"</i>	Da lunedì a venerdì	1° turno dalle ore 12:00 2° turno dalle ore 12:30
Scuola dell'infanzia <i>"Peter Pan"</i>	Da lunedì a venerdì	1° turno dalle ore 12:00
Scuola dell'infanzia <i>"Salto"</i>	Da lunedì a venerdì	1° turno dalle ore 12:00
Scuola primaria <i>"Peno"</i>	Da lunedì a venerdì	1° turno dalle ore 12:10 2° turno dalle ore 13:00
Scuola primaria <i>"Salto"</i>	Lunedì – martedì - giovedì	1° turno dalle ore 12:15 2° turno dalle ore 12:50

Scuola primaria "Priacco"	Lunedì – martedì - giovedì	1° turno dalle ore 12:15
--	----------------------------	--------------------------

2. Gli orari appena elencati hanno carattere puramente indicativo e possono subire variazioni e/o modificazioni su disposizione del Dirigente Scolastico e quindi del Committente. Pertanto, tali modifiche non costituiscono titolo per la richiesta di indennità o maggiorazioni da parte dell'Appaltatore.

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 – Sistema informatizzato rilevazione presenze

1. È richiesta all'Appaltatore di dare continuità alla gestione informatizzata della prenotazione dei pasti, di facile utilizzo, mediante quella attualmente in uso (e-school della ditta Progetti e Soluzioni spa) ovvero attraverso applicativo prescelto dal Gestore. Il sistema alternativo proposto – peraltro - deve essere dichiarato compatibile dall'Appaltatore con gli applicativi comunali (SISCOM) per quanto riguarda la trasmissione e l'acquisizione dati.

Art. 11 – Descrizione generale del processo – Oneri a carico dell'Appaltatore e del Committente

1. Il processo, che deve mettere in atto l'Appaltatore, si articola nelle seguenti linee essenziali:



Messa in atto della fornitura straordinaria di attrezzature per il Centro Cottura, nella misura definita nella propria offerta tecnica;



Fornitura di tutte le derrate, stoviglie, piatti e tovaglioli, nella misura necessaria. Fornitura di prodotti di pulizia e sanificazione;



Preparazione e cottura pasti nel Centro Cottura;



Distribuzione dei pasti;



Preparazione e apparecchiatura delle sedi di refezione, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, pulizie e riordino dei refettori

(dei banchi se i pasti vengono consumati nelle aule e dei pavimenti sottostanti), degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti (comprendente pulizia pavimenti, riordino dei tavoli, dei locali annessi compresi i locali lavaggio e i servizi igienici, gestione dei rifiuti con differenziazione ed esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale)



Utilizzo di stoviglie riutilizzabili e somministrazione di acqua potabile erogata dall'acquedotto. L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di idonee caraffe, realizzate in materiale resistente e riutilizzabile assolutamente atossico



Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione. Fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti



Fornitura al proprio personale di tutto il materiale necessario ad assicurare il servizio.



Manutenzione ordinaria dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale prese in carico.



Manutenzione ordinaria dei locali utilizzati per la lavorazione degli alimenti e la preparazione dei pasti. Manutenzione ordinaria dei refettori. Nella dicitura si intendono compresi anche gli interventi riguardanti la riparazione e la messa in esercizio delle attrezzature, il rinnovamento e la sostituzione delle finiture e quelli necessari a integrare o mantenere in efficienza gli impianti

esistenti (elettrico, idraulico, termico, antincendio ecc.) nonché la cura degli spazi liberi, dei servizi igienici di uso comune, delle attrezzature, delle infrastrutture a rete e degli altri beni costituenti la struttura affidata in dotazione, la realizzazione degli adempimenti in materia di sicurezza con comunicazione del relativo responsabile, le verifiche periodiche degli impianti (ad esempio C.P.I., messa a terra, SPRESAL, ecc.) e delle attrezzature.



Fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza, oltre alle diete, su richiesta dell'Amministrazione



Manutenzione straordinaria delle attrezzature con un limite di euro 5.000,00= per ogni annualità di contratto. Ove detto limite non venga raggiunto in relazione all'anno, le somme non spese andranno ad implementare il tetto previsto per l'annualità successiva, è così per le annualità a venire, sino all'esaurimento del rapporto contrattuale, comprensivo anche degli eventuali rinnovi (ad esempio se nel primo anno scolastico l'impresa si farà carico di manutenzione straordinaria per euro 2.000, il secondo anno il tetto a suo carico salirà ad euro 8.000).

2. Rimangono, invece, a carico del Committente, al fine di contenere il prezzo complessivo unitario del pasto:



Il pagamento delle utenze del Centro Cottura (acqua, luce, gas, telefono);



Gli oneri di smaltimento dei rifiuti;



La manutenzione straordinaria delle attrezzature del Centro Cottura, oltre la franchigia fissata nel presente articolo.

CAPO II

STRUTTURA DEL MENU'

Art. 12 – Caratteristiche del menù

1. L'Appaltatore deve proporre, in sede di gara, tre menù stagionali diversificati privilegiando la stagionalità dei prodotti, secondo lo schema base menù, di seguito descritto composto da primo, secondo, contorno, pane, frutta e acqua potabile.
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, 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 alle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte.
5. I menù debbono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità. Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, quindi prediligendo l'olio extravergine di oliva, ridotto il quantitativo di sale e zucchero.
6. 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. L'Appaltatore si impegna inoltre ad accettare le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell'ASL di competenza.

Art. 13 – Struttura del menù

REFEZIONE SCOLASTICA (ALUNNI E ADULTI)	
MENU'	
Pranzo	
	un primo piatto
	Un secondo piatto
	un contorno
	pane
	Frutta / yogurt / dessert
	acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

Art. 14 – 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) come trasmesse dal Committente, 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 avere la supervisione di un dietista.
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.).

Art. 15 – Diete in bianco

1. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le 9,30 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 o condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera comporta la somministrazione dei 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. 16 – Variazione del menù

1. È consentito, in via temporanea, 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.

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. In via eccezionale sono ammesse variazioni temporanee nel caso di altri eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili alla ditta appaltatrice, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Art. 17 – 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.

- carni bovine e avicuniole 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. 18 – 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 dal regolamento n. 848/2018 e regolamento n. 1165/2021, 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 n. 1151/2012, n. 664/2013, ed eventuali 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 ed in copia nel centro cottura.
8. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi del regolamento n. 1265/2017 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. N. 1151/2012, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal predetto regolamento e dal Regolamento n. 664/2013, con successive eventuali 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. 19 – Grammature

1. Le quantità da somministrare sono quelle dettate dall'ASL competente per la ristorazione scolastica. 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 le relative grammature dei piatti variati.

Art. 20 – 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 offerti 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 siano 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.
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. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

17. 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.

18. 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);

19. 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.

20. 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.

21. 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.

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

23. Le uova devono essere conservate in frigorifero.

24. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 21 – 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. 22 – Obiettivi della manipolazione e cottura

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. 23 – Conservazione piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

Art. 24 – 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 stessa giornata 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. 25 – 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. 26 – 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. 27 – 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. E'

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. 28 – 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'Impresa si 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. 29 – Personale addetto alla distribuzione

1. La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'Appaltatore e/o con il personale assegnato temporaneamente ex articolo 23 bis, comma 7, del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.i..

Art. 30 – 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. Deve essere esposta delle quantità di singola derrata da distribuire nei refettori, insieme ai menù, informazione descrittiva.
4. Nei plessi scolastici deve essere esposto e visibile un piatto campione ovvero mestolo o schiumarola tarata e differenziata per fascia di età 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. 31 – 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. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
- b) esibire il cartellino di riconoscimento
- c) lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
- d) eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola
- e) aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
- f) riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
- g) igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
- h) apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
- i) 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);
- j) controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la

loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali

- k) all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro;
- l) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- m) eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione
- n) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
- o) esporre il piatto campione
- p) 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.
- q) procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
- r) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni.
- s) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto
- t) la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto
- u) distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto
- v) eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori
- w) i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico

- x) 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. 32 – 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 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).

CAPO V

SERVIZI COMPLEMENTARI

SEZIONE I - TRASPORTO

Art. 33 – Mezzi di trasporto

1. L'appaltatore deve provvedere, mediante propri contenitori termici aventi le caratteristiche di cui all'articolo seguente, al trasporto dei cibi presso i singoli refettori.
2. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa in vigore.
3. Devono essere in possesso della notifica ai sensi della normativa europea, nazionale e regionale vigente, in particolare del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 16-4910 del 14 novembre 2012, presentata all'Autorità Sanitaria competente.
4. 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.
5. L'Appaltatore deve 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.

6. 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 devono essere conformi alla normativa europea, nazionale e regionale vigente, in particolare, in particolare al DPR 327/80 e s.m.i., al Regolamento CE 852/2004 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 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 norma UNI EN 13432 o ver più recente.

3. L'Appaltatore deve 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 delle temperature 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 devono 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.

Art. 35 – Orari di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati a cura dell'Appaltatore nei locali adibiti a 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 deve avvenire dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo i turni sopra descritti.

3. Per ogni terminale di distribuzione l'Appaltatore deve emettere bolla di consegna in 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 detergenti 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 pertinenti.
2. L'Appaltatore deve, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità alla normativa vigente.
3. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere quelli che l'Appaltatore ha indicato in fase di offerta, ed accettati dal Committente, e dunque le suddette operazioni devono essere svolte dopo la consumazione dei pasti.
4. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura devono essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 37 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione

1. L'Appaltatore deve comunque effettuare un intervento di disinfestazione e 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 devono 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, interne ed esterne, comprese le pareti vetrate, dei locali ricevimento e consumo dei pasti nelle scuole, compresa la via di fuga.

Art. 41 – Servizi igienici

1. I servizi igienici annessi ai refettori e quelli destinati al personale addetto alla somministrazione dei cibi situati presso i locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici devono 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.

CAPO VI

GESTIONE DELLE STRUTTURE E DELLE EMERGENZE

Art. 42 – Centro Cottura e Refettori

1. Il centro cottura e i refettori sono così ubicati (allegato 4):

Locale	Ubicazione
centro cottura	via Asilo 1
asilo nido comunale	via Brigate Partigiane 33
infanzia Mamma Tilde	via Asilo 1
infanzia Peter Pan	via Brigate Partigiane 33
infanzia Salto	via Asilo – frazione Salto
primaria Penò	via 24 Maggio 3
primaria Salto	piazza 1° Maggio
primaria Priacco	piazza 25 Aprile

Nel centro cottura sono presenti le seguenti attrezzature (allegato 3):

- cella surgelati con temperatura $\leq - 18^{\circ}\text{C}$
- cella prodotti refrigerati con temperatura $\leq + 4^{\circ}\text{C}$
- forno a vapore e a convezione
- brasiera
- bollitore
- cucina a 4 fuochi
- tritacarne
- cutter
- affettatrice
- tagliaverdure
- frullatore a immersione
- pelapatate
- carrelli termici
- sterilizzatore per coltelli
- congelatori a pozzetto
- lavastoviglie.

2. Detti locali vengono concessi in comodato d'uso gratuito dal Committente all'Appaltatore, ai sensi del Codice Civile, con divieto di modificazione d'uso o con onere di manutenzione ordinaria dovuta all'uso della cosa.

3. Le opere di miglioria, effettuate dall'Appaltatore, rimarranno in capo al Committente, al termine del contratto, senza riconoscimento di indennizzo.

4. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al personale autorizzato.

5. L'Appaltatore deve assicurare, nel locale cucina, durante le ore di preparazione dei pasti, la presenza continua e costante di almeno una persona all'interno del medesimo.
6. L'Appaltatore ha la responsabilità piena e assoluta della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.
7. Nel caso di realizzazione a cura del Committente di un nuovo Centro cottura durante la vigenza del contratto, l'Appaltatore si impegna a trasferire tutte le attrezzature, accessori nonché la propria attività, senza oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.
8. Il Committente potrà valutare la possibilità di autorizzare l'uso del centro cottura per la preparazione di pasti da veicolare a soggetti estranei al presente contratto. Al riguardo l'Appaltatore dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di ottima funzionalità e idoneità igienico-sanitaria del servizio, provvedendo ai necessari adeguamenti di organico. L'Appaltatore corrisponderà al Committente delle *royalties* per i pasti preparati presso il centro cottura, che saranno determinate di volta in volta congiuntamente.

Art. 43 – Migliorie e manutenzione dei locali

1. L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di miglioria, proposti in sede di gara, ai locali, attrezzature od arredi nel termine massimo di 90 gg. dall'inizio del servizio. Nel caso di implementazione o sostituzione a cura dell'Appaltatore il materiale fornito rimarrà di proprietà del Committente alla scadenza, anche anticipata, del contratto ovvero a seguito di decadenza o risoluzione dello stesso.

2. È, comunque, a carico dell'Appaltatore la manutenzione dei locali, secondo le direttive che seguono.

3. Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:

- Tutti gli interventi necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature dei centri cottura;
- Le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- La riparazione o sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;
- La riparazione o eventuale sostituzione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- L'imbiancatura del centro cottura (cucina e dispensa);
- Tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro cottura.

4. Gli adempimenti normativi che subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento competeranno al gestore per quanto riguarda gli impianti e la conduzione ordinaria degli immobili ed al Comune per quanto riguarda la conduzione straordinaria.

5. Qualora l'Appaltatore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.

6. È fatto obbligo all'Appaltatore curare l'ambiente dei locali refettorio, trasformando la mensa in luogo accogliente, dove la refezione diventi una pausa piacevole.

7. A tale scopo e per dare anche continuità ai progetti di educazione alimentare che dovranno essere attuati annualmente a favore degli utenti del servizio scolastico ed essere comunicati al SIAN dell'ASL, l'Appaltatore dovrà concordare l'eventuale addobbo dei locali con l'Istituto Comprensivo

Art. 44 – Gestione delle emergenze

1. In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura di cui sopra, l'Appaltatore deve essere in grado di garantire, per tale periodotransitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato e dal progetto tecnico presentato in sede di gara.

2. A tal fine l'Appaltatore dovrà dichiarare, già in sede di offerta, l'impegno a garantire il servizio con modalità alternative transitorie.

Art. 45 – Gestione nuove emergenze sanitarie

1. L'Appaltatore deve essere in grado – assumendone il relativo impegno in sede di gara – di adottare le iniziative previste dagli attuali od emanandi protocolli per fronteggiare l'eventuale stato di emergenza sanitaria.

PARTE III PERSONALE

Art. 46 – Personale dell'Appaltatore

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 massima qualità.
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'attività del 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.
4. 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.
5. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore ed il Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.
6. Analogamente l'appaltatore dovrà provvedere nei casi di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed

al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza professionale richiesta dal presente capitolato e limitatamente al tempo strettamente necessario all'attivazione del servizio in emergenza, previsto dal presente Capitolato.

7. 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.

8. 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.
- 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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 dietetici 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 853/04);
- ☐ 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.

12. 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.

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

Art. 47 – 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;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali;
- mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.

Art. 48 – 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 al contratto collettivo nazionale di lavoro indicato in sede di gara, 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.

In particolare, l'Appaltatore dovrà:

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

- 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;

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

- 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;

- 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.

- 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.

3. 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.

4. 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. 49 – Clausola sociale

1. L'Appaltatore ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale attualmente impiegato dal Committente per le operazioni di scodellamento,

trasporto pasti e pulizia refettori 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 (allegato 1).

2. In particolare, si precisa quanto segue:

- a) 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.
- b) 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.
- c) La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale
- d) La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.
- e) L'elenco del personale, nei cui confronti opera la clausola sociale, è contenuto in apposito allegato al presente Capitolato.

PARTE IV

GARANZIE DI QUALITA', CONTROLLI RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

Art. 50 – 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 relativi 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 HACPP.

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:

- 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;
- 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;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e con frequenza almeno bimestrale 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. 51 – Tutela e garanzie dell'igiene da parte dell'Appaltatore

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 deve 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. Devono essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti 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 devono essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 e s.m.i.

Art. 52 – Responsabilità dell'Appaltatore, coperture assicurative – Clausola di manleva

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:

- 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 unmassimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 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:
 - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da 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;
 - interruzioni o sospensioni di attività.

- 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 Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 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 Buona Fede INAIL".

4. Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì 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 euro 5.000.000,00=.

5. 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 ai limiti previsti dalla normativa vigente.

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'aggiudicataria – non esonerano l'aggiudicataria 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.

6. 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. 53 – 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. 54 – Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., Servizio Istruzione e Direttore dell'Esecuzione, preposto dal Committente, eventuali altre strutture specializzate incaricate dal Committente e Commissione Mensa.

Art. 55 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti - Commissione mensa

1. È diritto della Commissione all'uopo istituita procedere all'accesso alle cucine.

2. E' vietato ai membri della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi all'Ufficio Istruzione del Comune o, in caso di emergenza o irreperibilità dello stesso servizio, al Direttore del Servizio presso il Centro Cottura.

3. I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i refettori, apposito camice copricapo, fornito dall'Appaltatore.

Art. 56 – Tipologia dei controlli

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



Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

modalità di stoccaggio nelle celle;

temperatura di servizio delle celle;

controllo della data di scadenza dei prodotti;

modalità di lavorazione delle derrate;

modalità di cottura;

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 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);

modalità di manipolazione

controllo del funzionamento degli impianti tecnologici

controllo degli interventi di manutenzione;

controllo delle attrezzature;

controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente del Committente.;

controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.



Controlli analitico

I tecnici incaricati dal Committente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Art. 57 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella

frigorifera (se deperibile) le derrate oggetto di rilievo ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

2. Il Committente provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore.

3. Qualora i referti diano esito ostativo all'utilizzo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'Appaltatore deve presentare al Committente la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'Appaltatore medesimo.

Art. 58 – 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. 59 – Penalità contrattuali

Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, dà titolo al Committente all'applicazione di penali da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 2.500,00 per ogni infrazione

contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.

Art. 60 – 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 10 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.

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

Art. 61– Clausola risolutiva espressa - risoluzione del contratto

1. Ai sensi dell'art. 1456 del c.c. l'applicazione di oltre tre penalità contrattuali comporta la risoluzione di diritto del contratto, su decisione del Committente.
2. In tutti i casi di risoluzione per inadempimento agli obblighi contrattuali l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente fatto 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 escutere la garanzia e di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.
4. 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 V

GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

Art. 62– 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, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da setteanni 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) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, il Comune di Cuorgné ha già attivato appositi canali.

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 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 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 motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

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 tovaglie monoimpiegate 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 detergenti 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 di 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. 63– 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.

3. L'acquisto o la fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica dovranno rispettare l'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017; essere dotate pertanto di etichettatura energetica, appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

4. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

5. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Art. 64– 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:

- ❖ 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;
- ❖ Provenienza territoriale degli alimenti;
- ❖ Stagionalità degli alimenti
- ❖ 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.

Art. 65– 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, a titolo esemplificativo, 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. 66– 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. 67– Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

Art. 68– Licenze e Autorizzazioni

1. L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle licenze edilizie, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali prescritte dal presente Capitolato per l'espletamento del servizio richiesto.
2. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

Art. 69– Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

1. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti e attrezzature annessi, anche eventualmente 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. 70– 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:

- ☐ Cauzione definitiva;
- ☐ Polizze assicurative;
- ☐ Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
- ☐ Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;

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.

Art. 71– Adeguamento ad eventuali Protocolli di Sicurezza emanati a causa dell'emergenza epidemiologica

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, al fine di contrastare la diffusione da contagio del virus "Covid 19" ovvero malattie infettive equivalenti.

PARTE VI – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 72– 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. 73– 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 Giudice Civile competente secondo il foro della Stazione Appaltante.

Art. 74– Domicilio digitale 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. 75– 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. 76– 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. 77– 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 Cuornè, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.