



**PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, MENSA
DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE
Periodo Gennaio 2023 / Dicembre 2025**

ALLEGATO 3

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

con allegati:

1. “Caratteristiche delle derrate alimentari”
2. “Menù - Ricette - Grammature”
3. “Planimetria locali cucina”
4. “Inventario beni e attrezzature di proprietà del Comune di Pavone Canavese”
5. “D.U.V.R.I”



Comune
di Pavone Canavese

Servizi Generali e al Cittadino

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Servizio di Ristorazione Scolastica, Mensa Dipendenti Comunali e altre utenze del Comune di Pavone Canavese

Periodo Gennaio 2023 / Dicembre 2025

PREMESSA

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

Il servizio di ristorazione scolastica viene gestito da tempo dal Comune di Pavone Canavese con il sistema dell'appalto attraverso la preparazione dei pasti, in legume fresco-caldo, in apposito centro cottura di proprietà comunale.

Tutte le derrate alimentari devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, ma tutti gli ortaggi e la frutta utilizzati nella refezione scolastica sono di provenienza biologica certificata e l'olio extravergine di oliva è prodotto nazionale. I pasti, preparati dall'Appaltatore nel centro cottura comunale, vengono poi trasportati presso i singoli plessi scolastici e distribuiti a cura dello stesso Appaltatore. Anche il trasporto e la consegna dei pasti ai dipendenti comunali e agli utenti dei pasti a domicilio avviene a cura dell'Appaltatore.

Il menù tipo di un pranzo consiste in un primo piatto, un secondo con contorno, frutta e pane.

Il Servizio di refezione comprende anche la merenda per tutti i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia; il pranzo al sacco agli alunni, se richiesto, in occasione di gite; il pranzo e le merende per bambini ed educatori del Centro Estivo, quando attivato, nonché il servizio mensa a favore dei dipendenti comunali e di utenti a domicilio.

Il servizio prevede anche “diete speciali”, dovute a motivi sanitari (prescrizioni, allergie, intolleranze alimentari richieste con l'utilizzo della modulistica regionale a cura del medico curante), religiosi (diete prive di carne di maiale o di tutti i tipi di carne) o etici (vegetariane o vegane).

Il menù è stagionale e garantisce una dieta equilibrata, certificato dall'Asl.

La presenza di una Commissione mensa, di cui fanno parte genitori ed insegnanti in rappresentanza di tutte le scuole, oltre ad un alunno nominato dal Consiglio Comunale dei Ragazzi, garantisce il necessario monitoraggio sul rispetto dei menù e sulla qualità del servizio.

Il servizio costituisce un momento prezioso di educazione alimentare, oltreché di socialità e di condivisione con i compagni.

Il Comune di Pavone Canavese intende, con il presente appalto, mantenere ed implementare le garanzie di elevata qualità del servizio.

Integrano il nuovo appalto i "*Criteri Ambientali Minimi*" recati dal Decreto 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) al fine di implementare la sostenibilità ambientale del servizio.

Gli obiettivi fondamentali da raggiungere da parte dell'Appaltatore sono i seguenti:

- Flessibilità nella gestione del servizio e adattamento continuo ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti per il contrasto della diffusione del virus "*Covid19*";
- Garanzia assoluta della qualità dei pasti, con elevata percentuale di prodotti biologici e di derrate fresche e stagionali;
- Sostenibilità ambientale, attraverso l'uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell'acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata;

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, il servizio mensa durante il Centro Estivo, se attivato, nonché del servizio mensa a favore dei dipendenti del Comune di Pavone Canavese e degli utenti dei pasti a domicilio.

1. L'appalto prevede, nelle sue linee essenziali, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura comunale, secondo il legame fresco-caldo, il trasporto, la distribuzione, il riordino e la pulizia dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi.
2. Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificate, ed in particolare, fra l'altro, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali e la pulizia e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

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

1. L'appalto ha durata di anni tre, con decorrenza presuntiva da Gennaio 2023 a seguito della stipula del contratto ovvero del verbale di avvio del servizio, se di data anteriore.
2. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti pubblici, al termine del primo triennio, il Committente si riserva espressamente la facoltà di rinnovare il contratto per l'ulteriore periodo, massimo, di trentasei mesi, alle medesime condizioni sostanziali, previa valutazione positiva del servizio svolto.
3. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per

il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

4. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del codice dei contratti pubblici il Committente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o unadiminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
5. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti il Committente potrà introdurre nel contratto modifiche di carattere non sostanziale. In particolare, ai fini del presente appalto, si intendono per modifiche non sostanziali prestazioni aggiuntive e/o complementari – funzionali all'oggetto principale del contratto – di valore non superiore al cinquanta per cento dell'importo originario del contratto medesimo.
6. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere nelle situazioni d'emergenza, previo accordo con l'Appaltatore, la preparazione di pasti per particolari categorie di persone quali, a puro titolo esemplificativo: volontari della protezione civile impegnati in esercitazioni o operazioni di loro competenza, popolazione sfollata a causa di calamità naturali.
7. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti, a decorrere dalla seconda annualità, il corrispettivo contrattuale sarà oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio. Per variazione annuale si intende la media annua delle variazioni mensili dei 12 mesi precedenti, compreso fra questi e il mese di avvio del servizio. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dall'Appaltatore mediante nota motivata, evidenziante l'istruttoria economica dettagliata svolta. Non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'Appaltatore, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

Art. 3 – Ammontare presunto dell'appalto

1. L'ammontare stimato presunto dell'appalto è stimato, nel triennio, in via presuntiva, in euro **598.728,00=** oltre I.V.A. ai sensi di legge.
2. Il costo della sicurezza derivante da interferenze è stimato, complessivamente, pari ad euro **1.440,00**.
3. Il costo della manodopera – concorrente alla formazione dell'ammontare dell'appalto – è stimato, nel triennio, in complessivi euro **284.100,00**.

PARTE SECONDA

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I

TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia, della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, dai docenti dei diversi plessi scolastici, dai dipendenti comunali, dagli iscritti e dagli educatori del Centro estivo (se attivato) e dai cittadini fruitori dei pasti a domicilio.

Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta la seguente:

a) Scuole dell'infanzia

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, la loro distribuzione agli alunni e agli insegnanti, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. Sono previsti, altresì, la preparazione e sistemazione in contenitori adeguati delle merende, già porzionate e pronte per la distribuzione, che avverrà a cura del personale scolastico.

b) Scuole primarie

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto, senza bisogno di mezzi di trasporto, dei pasti, la loro distribuzione agli alunni e agli insegnanti in doppio turno, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

c) Scuole secondarie di primo grado

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni in self-service, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

d) Pasti per i dipendenti comunali e gli utenti del servizio pasti a domicilio

Il servizio prevede:

- la preparazione, il confezionamento in contenitori monoporzione e termici e la consegna presso il Municipio di Pavone Canavese dei pasti per i dipendenti comunali;
- la preparazione, il confezionamento in contenitori monoporzione e termici e la consegna presso il loro indirizzo dei pasti per i cittadini fruitori del servizio pasti a domicilio;
- la preparazione, il confezionamento in contenitori monoporzione e termici e la consegna a personale OSS incaricato dai Servizi Sociali presso il centro cottura comunale per particolari tipologie di cittadini fruitori del servizio pasti a domicilio

I pasti saranno prenotati entro le ore 9.30 a cura di personale scolastico incaricato per le scuole ed a cura di personale comunale incaricato per i dipendenti del Comune di Pavone Canavese. L'orario e le modalità di consegna dei pasti per i cittadini utilizzatori del servizio pasti a domicilio saranno concordati al momento dell'attivazione del servizio stesso.

Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici

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

SCUOLA DELL'INFANZIA	
Sergio Neri	Piazza Don Milani 1

SCUOLA PRIMARIA	
Alfredo d'Andrade	Via Vignale 2 (Ingresso per consegna pasti: Piazza Don Milani)

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	
Sandro Pertini	Via Vignale 13 (Ingresso per consegna pasti: Via Circonvallazione sn)

Art. 7 – Dimensione stimata dell'utenza

La dimensione media dell'utenza del servizio è così rappresentabile (riferimento: iscritti al servizio nell'anno scolastico 2021/2022)

SCUOLA DELL'INFANZIA	
Pranzo alunni: 67	Merende alunni: 67
Pranzo adulti (insegnanti in servizio): 6	Merende adulti (insegnanti in servizio): 3

SCUOLA PRIMARIA

Pranzo alunni: 149

Pranzo adulti (insegnanti in servizio): da 10 a 12

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Turni	Pranzi
2 giorni/settimana (Mar - Giov)	52
3 giorni/settimana (Lun – Mer - Giov)	48
Adulti (Lun-Mer-Giov)	3

DIPENDENTI COMUNALI

Frequenza	Pasti
Dal lunedì al venerdì	n. 4 pasti medi al giorno

Per i dipendenti comunali deve essere prevista la possibilità di scelta tra:

- pasto completo;
- primo, contorno, pane e frutta;
- secondo, contorno, pane e frutta.

(Negli ultimi due casi deve essere previsto un prezzo adeguatamente ridotto)

UTENTI PASTI A DOMICILIO

Attualmente: 1 utente a cui vengono consegnati due pasti al giorno per sette giorni la settimana (il venerdì si consegnano anche i pasti di sabato e domenica)

Art. 8 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

1. per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole;
2. per la mensa dipendenti e i pasti a domicilio dal 1° gennaio al 31 dicembre, dal lunedì al venerdì durante il calendario scolastico e nel restante periodo se attivato il centro estivo.

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata:

nelle scuole con i seguenti orari:

a partire dalle 11.45 per la scuola dell'infanzia;

a partire dalle 12.30 per la scuola primaria, in due turni;

a partire dalle ore 13.00 per la scuola secondaria di primo grado;

pasti a domicilio:

l'ora e le modalità di consegna del pasto a domicilio dovranno essere concordate con i servizi sociali al momento dell'attivazione del servizio;

dipendenti comunali:

la consegna dei pasti presso il Municipio deve essere effettuata alle 13.00.

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, pertanto 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 di rilevazione delle presenze

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni refettorio verrà comunicato giornalmente all'Appaltatore entro le ore 9.30 da personale scolastico. L'Appaltatore dovrà inserire sul sistema informatizzato fornito dal Committente i dati relativi ai consumi giornalieri con cadenza almeno settimanale.

L'assenza dal servizio di intere classi dovuta ad uscite didattiche o la richiesta di pranzi al sacco dovrà obbligatoriamente pervenire al Committente da parte dell'autorità scolastica con almeno una settimana di anticipo. Nessuna richiesta potrà pervenire dal personale scolastico all'Appaltatore né verbalmente né per iscritto.

CAPO II

STRUTTURA DEL MENU'

Art. 11 – Caratteristiche e struttura del menù

Vengono proposti un menù estivo da utilizzare dal 1° maggio al 30 settembre ed uno invernale da utilizzare dal 1° ottobre al 30 aprile, entrambi articolati in otto settimane e corredati delle singole ricette e dalle relative grammature (Allegato 2) In ogni caso l'Appaltatore si impegna a tener conto delle osservazioni e delle modifiche al menù che potranno essere avanzate dalla Commissione Mensa e dal Committente, le quali, tuttavia dovranno essere sottoposte all'approvazione del SIAN dell'ASL TO 4.

Il menù dovrà sempre avere la seguente struttura:

PRANZO (per tutti gli utenti)
un primo piatto
un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)
un contorno
pane
Frutta o gelato o dessert
acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

MERENDA (per scuola dell'Infanzia e tutti gli utenti del Centro Estivo)
Almeno due volte la settimana la merenda dovrà prevedere la somministrazione di frutta.
acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

CESTINI FREDDI – SACCO GITA (da confezionare in sacchetti individuali ad uso alimentare)
n. 2 panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o frittata oppure monoporzioni di insalate miste (insalata di riso/pasta/orzo)
un frutto
una barretta di cioccolato da 20 g
n. 2 tovaglioli di carta
n. 1 bottiglietta da 50 cl di acqua minerale naturale

Art. 12 - Diete speciali o etiche

1. L'Appaltatore, su richiesta scritta con allegato il certificato medico, conforme alla modulistica elaborata dalla Direzione Sanità della Regione Piemonte (o autocertificazione per le diete etiche), deve approntare le diete speciali per i diversi utenti, compresi i docenti che prestano servizio durante il momento del pasto, seguendo le indicazioni del medico. La preparazione delle diete speciali deve avere la supervisione di un dietista.
2. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo sigillata e dovrà risultare perfettamente identificabile l'utente cui è destinata (eventualmente tramite un codice per tutelarne 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, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso (senza carne di maiale, senza carne, senza cibi di origine animale, ecc.). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dal Committente con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose e siano nutrizionalmente validi e pertanto autorizzati dall'ASL competente.

Art. 13 - Diete in bianco

1. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti e quindi entro le ore 9.30.
2. La dieta in bianco, in genere, viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali, condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera significa piatti del giorno, ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti.
3. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Art. 14 - Variazione del menù

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

1. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. mancata fornitura di alimenti o fornitura di alimenti non conformi al capitolato per cause non dipendenti dall'Appaltatore, debitamente provate al Committente.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Committente. Pertanto, le variazioni dovranno essere

espressamente autorizzate.

Una variazione definitiva 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, ed esclusivamente a seguito di approvazione del SIAN.

Art. 15- Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Richiamato il D.M. 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, il quale individua i requisiti minimi obbligatori delle derrate, si indicano qui di seguito i requisiti obbligatori delle derrate alimentari da utilizzare:

a) **Frutta, e ortaggi** devono essere biologici al 100% del peso. La frutta esotica, (ananas, banane) può non essere biologica se proveniente da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all’allegato A al decreto, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.

b) **Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio). Biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovo prodotti.

c) **Carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a

marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

- d) **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- e) **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Per tutte le carni, non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- f) **Prodotti ittici:** surgelati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) N. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

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

- g) **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non

disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

h) **Yogurt:** biologico

i) **Olio EVO:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva biologico. deve essere esclusivamente italiano.

j) **Pelati, polpa e passata di pomodoro** devono essere biologici.

k) **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

l) **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico- chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

m) **Formaggio grattugiato:** solo parmigiano reggiano DOP. Sulle confezioni di Parmigiano Reggiano, devono obbligatoriamente essere indicate le seguenti diciture imposte dalla legge oppure dal Consorzio di Tutela:

- Il Bollo CE identificativo dello stabilimento di produzione e/o confezionamento del prodotto. Ciascuna azienda ha un bollo identificativo differente composto da due lettere che individuano il paese di provenienza (es. Italia = IT), ed un numero che identifica la regione e lo stabilimento.
- La scritta: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"
- Il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano a tutti i produttori e confezionatori del prodotto.

n) **Latte:** dovrà essere biologico, a media conservazione UHT, intero e riportare sulla confezione la data di confezionamento e di scadenza.

o) **Prosciutto cotto:** dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima

qualità, in ottimo stato di conservazione.

- p) **Pane**: privo di grassi aggiunti e preparato alternando diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).

Si richiamano espressamente i contenuti nell'allegato 1, punto C) del D.M. 10 marzo 2020.

2. È vietato l'uso di:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;
- c) semilavorati di V gamma;
- d) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata dipomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- e) 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;
- f) carni bovine e avicole congelate/surgelate o in scatola;
- g) grassi idrogenati;
- h) formaggi fusi/contenenti sali di fusione;
- i) conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- j) prodotti e cibi in scatola non previsti dall'Allegato 1 "Caratteristiche delle derrate alimentari"
- k) olio di semi;
- l) olio di sansa;
- m) strutto;
- n) crema base;
- o) derrate cucinate all'esterno dei locali del centro cottura comunale.

E' inoltre vietata la somministrazione di carne al sangue, cibi fritti, carne cruda e

pesce crudo.

3. Sono consentiti esclusivamente i surgelati indicati nel menù (Allegato 2)
4. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle "Caratteristiche delle derrate alimentari" (Allegato n. 1).

Art. 16 – 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 (CE) N.848/2018 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
2. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
3. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
4. Tutti i prodotti DOP, IGP e "di montagna" devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (UE) N. 1151/2012 e (UE) N. 665/2014 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 STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006 e (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
6. 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.
7. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite

vettore il prodotto alimentare al centro cottura, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

8. L'Appaltatore deve produrre al Committente gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro cottura.
9. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
10. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
11. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometro zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

Art. 17 - Grammatore

1. Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 "Menù - Ricette - Grammatore", nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti come da indicazione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl TO4. Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di 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 grammatore dei piatti variati.

Art. 18 – 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 per la 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.
6. Le carni rosse e bianche, qualora conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.
7. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in frigorifero, ad una temperatura compresa tra + 1°C e +6°C.
8. 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.
9. 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.
10. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici.
11. 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.
12. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni sui ripiani in alto rispetto a tutte le altre derrate.
13. 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.

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

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. 20 – Obiettivi del processo

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. 21 – Preparazione piatti freddi

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

Art. 22 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

1. 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;
2. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene effettuata la cottura o il giorno precedente il consumo;
3. la carne trita deve essere macinata in giornata;
4. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
5. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
6. operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

7. 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;
8. le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
9. 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. 23 - Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 4°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: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.
4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
5. È tassativamente vietato scongelare prodotti surgelati a temperatura ambiente o con immersione in acqua.

Art. 24 - Pentolame per la cottura

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

Art. 25 - 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. 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.
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. 26 - Manuale di Autocontrollo – Controlli di igiene

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.
2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresasi impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.
4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.
5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
6. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili un pasto test comprensivo di ogni portata. Il pasto test deve essere conservato 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. 27 – Personale addetto alla distribuzione

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

Art. 28 – 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. Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

Art. 29 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dipendente dall'Appaltatore nei locali ad uso refettorio. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
8. riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizzarle 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);
9. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
 10. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'Appaltatore;
 11. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 12. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto;
 13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, graduati ed esclusivamente in acciaio inox;
 14. esporre il piatto campione;
 15. distribuire la quantità di cibo indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione;
 16. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
 17. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
 18. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto;
 19. distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondopiatto;
 20. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;
 21. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
 22. l'Appaltatore provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

Art. 30 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli

1. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

2. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
3. In caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si dovranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. del 10 marzo 2020.
4. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. (D.M. del 10 marzo 2020).

CAPO V

SERVIZI COMPLEMENTARI

SEZIONE I - TRASPORTO

Art. 31 - Mezzi di trasporto

1. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa in vigore.
2. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.
3. È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere giornalmente alla pulizia del vano e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte del Committente di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.

Art. 32 - Contenitori

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

ambienteo in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermeici 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 ovveropiù recente.

3. L'Appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermeici 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 gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperatura in base alla normativa vigente, diversificati in rapporto al contenuto (diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni).
4. 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.
5. Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e munitidi coperchio.

Art. 33 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'Appaltatore nei locali adibiti a ricevimento pasti.
2. La consegna dei pasti nei refettori aule avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di consumo.
3. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura se non per casi documentati o di forza maggiore.
4. Un'organizzazione oraria differente dovrà essere preventivamente concordata tra le parti.

SEZIONE II – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 34 – Caratteristiche generali del servizio

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).
2. L'Appaltatore dovrà, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi per prevenire la diffusione della malattia "Covid 19".
3. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 35 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

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

Art. 36 – Conservazione del materiale di pulizia

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 37 - Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente sia impegnato in preparazioni alimentari e/o nella 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. 38 - Pulizie interne ed esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura sono a carico dell'Appaltatore, il quale dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite ed in ordine. Sono altresì a carico dell'Appaltatore le pulizie, interne ed esterne delle pareti, anche vetrate, sia del centro cottura sia di tutti i locali di ricevimento e consumo dei pasti.

Art. 39 - Servizi igienici

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

PARTE TERZA

CENTRO COTTURA – PIANO DELLE EMERGENZE E LOCALI DESTINATI ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 40 – Centro cottura, locali di ricevimento pasti e refettori

Il Committente mette a disposizione dell'Appaltatore, ad uso gratuito e alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali del centro cottura unitamente agli impianti, arredi, attrezzature e utensili, nonché il locale adibito a refettorio della scuola dell'infanzia. I refettori delle scuole primaria e secondaria di primo grado, restano a disposizione del Committente per usi diversi (ad esempio pre e post scuola e eventuali altri utilizzi ritenuti necessari dal Committente, previo accordo sulla sanificazione dei locali a fine di ciascun utilizzo).

L'Istituto Comprensivo, previo accordo con il Committente, potrà utilizzare, durante il servizio di refezione scolastica, parte dei refettori per il consumo del "pasto domestico". In tal caso l'Istituto Comprensivo si impegnerà a rimborsare all'Appaltatore il servizio di pulizia della zona utilizzata.

L'Appaltatore dovrà a propria cura e a proprie spese rendere i suddetti locali adeguati al livello del servizio richiesto dal Committente qualora ve ne fosse la necessità rispetto all'esistente.

A tale proposito, previo sopralluogo, l'Appaltatore presenterà in sede di offerta

relazione sugli interventi che intende eventualmente realizzare e sulle attrezzature che intende installare. In caso di aggiudicazione dell'appalto in suo favore l'Appaltatore dovrà realizzare quanto proposto, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati.

L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Appaltatore

L'Appaltatore si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Committente.

Il Committente mette inoltre a disposizione tutti i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici, comprensivi di impianti, attrezzature ed arredi esistenti.

La chiusura di tutti i locali e dell'area esterna al Centro Cottura è di competenza dell'Appaltatore.

Art. 41 – Consegna degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

Il Committente dà in consegna all'Appaltatore, previa stesura di inventario da redigere in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti sia presso il Centro Cottura sia presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'Appaltatore, il quale ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Tenuto conto del reintegro, potenziamento e miglioramento di attrezzature ed arredi proposti in sede di gara, quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, e ad eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'Appaltatore restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

L'Appaltatore dovrà provvedere a totali sue spese alla sostituzione e/o al reintegro delle attrezzature, degli impianti e degli arredi che riterrà non adeguatamente funzionanti o a norma di legge.

Art. 42 – Manutenzione degli impianti e delle attrezzature e verifica periodica degli immobili e degli impianti e intestazione delle utenze telefoniche e gas del Centro Cottura. TARI.

Sono a carico dell'Appaltatore oneri, obblighi e responsabilità per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi e la manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici interni al Centro Cottura, ivi compresi gli interventi per la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili.

Sono altresì a carico dell'Appaltatore le spese per le utenze telefoniche e l'utenza gas relativa del Centro Cottura. A tal fine, l'I.A. farà volturare in proprio capo le utenze. Detto costo viene quantificato forfaitariamente in base a verifiche effettuate dall'Ente relativamente ai consumi sostenuti per l'anno scolastico 2021/2022 in € 2.800,00.

L'importo della TARI da versare al Comune è indicativamente di € 1.033,00.

Ogni modifica, trasformazione ed integrazione dovrà essere preventivamente concordata con il Committente.

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.

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 evincerne le caratteristiche specifiche.

In qualunque momento, su richiesta del Committente ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, 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 con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

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

Art. 43 – Riconsegna al Committente dell'immobile, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili. Proprietà delle attrezzature e degli impianti.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali avuti in uso gratuito con impianti e attrezzature annessi,

regolarmente funzionanti.

Tutte le nuove attrezzature, arredi ed impianti (sia sostituiti che integrati) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto, senza che l'Appaltatore possa pretendere alcun corrispettivo. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

Art. 44 – Centro cottura alternativo

In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura comunale, l'Appaltatore deve essere in grado di garantire, per tale periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato. A tal fine l'Appaltatore dovrà assumere, già in sede di offerta, il relativo impegno, attestando la piena conformità del centro cottura alternativo ai requisiti vigenti, la idonea capacità produttiva (ancorché residua), nonché il tempo di percorrenza nei confronti dei singoli plessi di distribuzione, comunque non superiore a 45 (quarantacinque) minuti.

Art. 45 – Gestione dell'emergenza sanitaria

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 "Covid 19", in particolare attraverso le seguenti misure:

- integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, in più turni e anche non presso i refettori ma nelle singole classi e sostituendo la linea self-service, ove prevista, con la distribuzione ai tavoli;
- fornitura di vassoi o stoviglie monouso biocompostabili;
- fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

Art. 46 – Migliorie e manutenzione del centro cottura e dei locali destinati alla distribuzione

L'Appaltatore dovrà realizzare gli interventi di miglioria proposti in sede di gara presso i locali di distribuzione dei pasti, al fine di ottimizzare il servizio.

Gli interventi di miglioria potranno riguardare i locali, in sé, ed anche le relative

attrezzature od arredi. 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.

PARTE QUARTA

PERSONALE

Art. 47 - Requisiti e formazione del personale

1. Ogni servizio inerente al presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Appaltatore, che si deve avvalere di personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio sia espletato con regolarità e secondo criteri di qualità.
2. Tra il personale dipendente dell'Appaltatore dovrà esserci anche una figura come "capo cuoco", presente nel centro cottura, che avrà anche la funzione di coordinamento di tutto il personale operativo assunto dall'Appaltatore.
3. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su quanto previsto dal presente Capitolato, sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.
4. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.
5. Particolare attenzione dovrà essere dedicata dall'Appaltatore alla gestione dell'eventuale emergenza sanitaria da diffusione "Covid 19" mediante l'elaborazione di un apposito piano, anche sotto il profilo delle risorse umane impiegate.
6. 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.
7. L'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di

previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

8. 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.
9. In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'Appaltatore deve comunque garantire 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.
10. 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.
11. 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 ed antinfortunistiche;
 - 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.
12. 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.
13. 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.

14. 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.

15. 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:

- Impiego di metodologie di comunicazione e modalità di relazione idonee a sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari;
- Procedure per definire i requisiti nutrizionali della giornata alimentare e del singolo pasto;
- Corretta porzionatura degli alimenti;
- Modalità per la preparazione ed il consumo in sicurezza delle diete speciali;
- Verifica della qualità del servizio offerto e dell'adeguatezza dell'ambiente nel quale vengono consumati i pasti;
- Valutazione del consumo, degli scarti e delle eccedenze di produzione allo scopo di ridurre gli sprechi;
- Gestione delle diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- Controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

16. 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.

La durata della formazione non può essere inferiore a: 6 ore annuali per gli addetti al trasporto, 12 ore annuali per gli addetti alla distribuzione del pasto, 25 ore annuali per gli addetti alla produzione.

L'Appaltatore può prevedere formazione anche su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto.

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

Art. 48 – Clausola Sociale – Organico - Direttore del Servizio

1. L'Appaltatore ha l'obbligo, ai sensi dell'art. 50 Codice dei Contratti Pubblici e delle Linee Guida Anac n. 13/2019, di cui alla Delibera ANAC N. 114/2019, di assorbire nel proprio organico il personale già impiegato nell'esecuzione del precedente appalto, salvo esplicita rinuncia individuale. L'Appaltatore, nella fase di acquisizione di tutto il personale in servizio, dovrà riconoscere, oltre alla continuità lavorativa per i soci e i dipendenti, il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio già maturata.
2. A tale scopo si precisa quanto segue:
 - Il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto è il seguente: CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.
 - 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.

- **La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.**
- Si elenca di seguito il personale occupato dalla ditta che ha avuto in gestione il servizio fino all'anno scolastico 2021/2022, che applica il CCNL Settore Turismo – Pubblici Esercizi:

Codice Qualifica	Codice livello	Codice mansione	% part-time
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	31,25
Operaio	Livello 5	AIUTO CUOCA	50,00
Operaio	Livello 4	Cuoco	100,00

- L'Appaltatore dovrà presentare al Committente, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo e i Contratti di Lavoro del personale addetto al servizio, aggiornandoli costantemente.
- Successivamente all'inizio del servizio, la consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni comprese quelle relative all'orario di servizio, dovranno essere preventivamente comunicate per l'approvazione al Committente anche tramite e-mail. In mancanza dell'approvazione scritta da parte del Committente non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e oraria del personale e delle qualifiche dello stesso, ad eccezione dei casi di assenza ordinaria (ferie, malattia breve).
- L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.
- La responsabilità/direzione del servizio ed i rapporti con il Committente saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Appaltatore, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Committente prima dell'avvio del servizio.
- Funzione del Direttore del servizio è quella di controllare che lo stesso venga svolto secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al

personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

- Il Direttore 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, garantendo ove necessario l'immediata presenza in loco.
- L'Appaltatore al momento della consegna del servizio dovrà comunicare al Committente un recapito telefonico al quale possa essere raggiungibile il predetto Direttore e l'eventuale sostituto, ed indicare l'indirizzo e-mail di riferimento.
- Ogni variazione in merito alla figura del Direttore del servizio dovrà essere immediatamente comunicata al Committente.
- Il Direttore del servizio è garante nei confronti del Committente della correttezza e della qualità del servizio svolto e deve mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.

*Art. 49 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'Appaltatore -
Clausola di manleva*

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

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 il 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;
 - integrare, con la collaborazione del Committente, il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) redatto ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08 e relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria (Allegato 3 D.U.V.R.I.); a tal fine dovrà raccogliere tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare rapportandosi con l'Istituto Comprensivo. Il Committente provvederà ad inviare presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale.
 - 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.

Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve informare i propri dipendenti circa l'estraneità del 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.

PARTE QUINTA

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. 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.
5. 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.
6. L'Appaltatore dovrà provvedere alla notifica dell'attività alimentare per il centro 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.
7. 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 – inclusi la pulizia o altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre-operativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P..
8. 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 al Committente, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- a. Verifica almeno semestrale della qualità dell'acqua utilizzata per lo svolgimento del servizio e inviare copia dei risultati all'A.C..
 - b. almeno n. 3 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;
 - c. almeno n. 3 tamponi ambientali presso i punti di distribuzione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
 - d. regolari indagini analitiche sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti.
9. 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.
10. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza il Committente di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
11. 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 garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

1. All'Appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.Lgs. 155/97.
2. L'Appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per

la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o 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 dovranno 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 e coperture assicurative

1. Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
2. L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.
3. L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:
 - Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sotto limite 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 industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.
- 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".
 - Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.
 - Responsabilità Civile Auto (RCA): per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'Aggiudicataria per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000, 00. Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza e/o in operatività delle polizze RC Prodotti dei fabbricanti o dei fornitori di cui sopra e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'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.

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 di quant'altro faccia 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, del procedimento di cottura, della distribuzione, della 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

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., gli Uffici preposti del Committente, nonché eventuali altre strutture specializzate da esso incaricate e la Commissione Mensa.

Art. 55 - Tipologia dei controlli

I controlli predisposti dal Committente saranno articolati in:

1. 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 dal Committente;

- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2. Controlli analitici

Il Committente tramite propri incaricati potrà effettuare 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. 56 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti del Committente. La sua composizione, le sue attribuzioni e le modalità di comportamento a cui si deve attenere sono regolamentate con atti comunali.

La Commissione mensa potrà fotografare prodotti, cibi cucinati, locali e attrezzature e quant'altro ritenga opportuno per documentare la propria attività. Le immagini non potranno includere persone a qualsiasi titolo presenti nei locali nei quali si svolge il servizio, compresi insegnanti e alunni.

È diritto della Commissione, procedere al controllo del servizio sia presso i refettori scolastici, che presso il centro cottura al fine di rilevare:

- mancato rispetto dei menù,
- temperature e modalità di stoccaggio delle derrate,
- controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni),
- date di scadenza dei prodotti,
- temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

I controlli da parte della Commissione Mensa devono avvenire senza preavviso, ma in una fascia oraria tale da garantire la regolare esecuzione del servizio, da concordare con l'Appaltatore ad inizio anno scolastico.

E' fatto assoluto divieto ai membri della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi all'Ufficio Scuola del Comune o, in caso di emergenza o irreperibilità dello stesso ufficio, al Direttore del Servizio, che, se non presente

presso il Centro Cottura, verrà contattato telefonicamente dal personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Tutti i componenti degli organi di controllo, compresi quelli facenti parte della Commissione mensa, dovranno indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i refettori appositi camici e copricapo monouso e, nel caso del controllo presso il Centro Cottura, anche di sovra scarpe monouso. Tutto il suddetto materiale dovrà essere fornito dall'Appaltatore.

Art. 57 - Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". Gli 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. Nel caso di derrate non conformi a quanto definito dal presente Capitolato, l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione delle stesse in tempo utile da non compromettere il corretto andamento del servizio e comunque entro 48 ore dalla comunicazione dell'avvenuto blocco.
3. Il Committente, se ritenuto necessario, provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore.
4. 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

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.

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

1. STANDARD MERCEOLOGICI	
Fattispecie	Penalità
1.1 Mancato rispetto degli standard garantiti dalle caratteristiche merceologiche	Euro 400,00
1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati	Euro 1.000,00
1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia	Euro 400,00
1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e quanto dettato dal presente Capitolato	Euro 400,00
1.5 Etichettatura mancante	Euro 400,00
1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	Euro 1.500,00

2. QUANTITA'	
Fattispecie	Penalità
2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	Euro 600,00
2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	Euro 2.500,00
2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione	Euro 400,00

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	Euro 300,00
2.5 Mancata manutenzione o sostituzione delle attrezzature elettriche (lavastoviglie, frigoriferi, carrelli termici, affettatrici, pelapatate, frullatore, ecc.)	Euro 600,00

3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

Fattispecie	Penalità
3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	Euro 300,00
3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati	Euro 300,00

4. PARAMETRI IGIENICO -SANITARI

Fattispecie	Penalità
4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale	Euro 300,00
4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici dei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 300,00
4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 300,00
4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 500,00
4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate	Euro 600,00
4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere	Euro 250,00
4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione	Euro 300,00
4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Appaltatore	Euro 1.000,00

4.9 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti	Euro 300,00
4.10 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti	Euro 300,00
4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti	Euro 300,00
4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione	Euro 300,00
4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto test	Euro 300,00
4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato	Euro 300,00
4.15 Attrezzature non conformi o non sostituite	Euro 500,00
4.16 Mancata apposizione dei prodotti in fase di accertamento cartello identificativo su	Euro 600,00

5. TEMPISTICA

Fattispecie	Penalità
5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	Euro 300,00

6. PERSONALE

Fattispecie	Penalità
6.1 Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale	Euro 300,00
6.2 Mancata reperibilità superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione	Euro 600,00

6.3 Errata somministrazione di diete speciali	Euro 1.000,00
---	---------------

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 cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.
3. Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota- parte della cauzione definitiva.
4. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 61 – Risoluzione del contratto

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

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

7. casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ovvero accertamento di un concreto rischio in proposito;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
9. danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione comunale;
10. comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro del Committente e dell'interesse pubblico;
11. recidiva nelle contestazioni all'Appaltatore, per più di tre volte nel corso dell'anno scolastico per le infrazioni di minore gravità e per due volte per quelle di maggiore gravità;
12. ogni altra inadempienza che, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, comprometta, irreversibilmente, il rapporto di fiducia fra il Committente e l'Appaltatore.

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

Qualora l'Appaltatore si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Committente avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.

Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

PARTE SESTA

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 schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e adulti) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Inoltre, le pietanze devono 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 (dipendenti e rappresentanti della commissione mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dalla seconda classe della scuola primaria.

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

- 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;
- 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, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare all'Ufficio Scuola del Comune.

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.

4. 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 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.

5. Tovaglie, tovaglioli

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

6. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di

puliziadelle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti deimezzi 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.
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.
6. Si segnala altresì l'attuale esigenza di:
 - adeguare gli arredi del refettorio della scuola primaria in base alla nuova disposizione dei locali;
 - di sostituire pentolame ed utensili (mestoli, schiumarole ecc.) in alluminio con strumenti in acciaio inox 18/10

Art. 64 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

1. Il Committente provvede a consegnare in comodato d'uso, a seguito di stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'Appaltatore, che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.
2. Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.
3. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'Appaltatore restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Art. 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 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. 68 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

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. 69 - Licenze e Autorizzazioni

1. L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.
2. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

Art. 70 - Riconsegna al Committente 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 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. 71 – Spese inerenti al contratto

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. 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.

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.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. Saranno, in tal caso, a carico dell'aggiudicatario inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune. L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

CAPO VI

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CAUSA DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA

Art. 72 – Adeguamento ai Protocolli di Sicurezza emanati a causa dell'emergenza epidemiologica

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".

PARTE SETTIMA

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 74 – 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. 75 - Controversie

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

Art. 76 – Domicilio legale dell'Appaltatore

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

Art. 77 – 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 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. 78– Inefficacia di clausole aggiuntive

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. 79 – 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 Pavone Canavese, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.

Art. 80 – Protocollo di legalità

1. La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bisc.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bisc.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..
2. Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.
3. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola

risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto legge 90/2014.

Art. 81 – Allegati tecnici

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

- Allegato 1 “Caratteristiche delle derrate alimentari”
- Allegato 2 “Menù - Ricette – Grammature”
- All. 3 Planimetria locale cucina
- All. 4 Inventario beni e attrezzature di proprietà del Comune di Pavone Canavese
- All. 5 D.U.V.R.I.