



Città Metropolitana di Torino
COMUNE DI STRAMBINO

***CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA***

A.S. 2025/2026-2026/2027-2027/2028

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il presente appalto ha ad oggetto il servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado del Comune di Strambino, al personale docente e collaboratori scolastici (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza in mensa) e agli adulti assistiti, secondo le specifiche tecniche contenute nel presente Capitolato.
2. In particolare, l'appalto prevede nelle sue linee essenziali la fornitura delle materie prime, la loro preparazione presso la cucina di proprietà del Comune, la veicolazione dei pasti, lo scodellamento, il ritiro e lavaggio delle stoviglie, il riassetto e pulizia della cucina e dei refettori.
3. Formano, altresì, oggetto dell'appalto tutte le prestazioni strumentali, necessarie o anche soltanto utili, per la perfetta riuscita del servizio, che non siano espressamente eccettuate, e poste a carico del Committente, come previsto nel presente Capitolato.
4. Il servizio dovrà essere espletato presso i seguenti plessi:
 - Pluriuso di Strambino - Via Modesto Panetti n. 18;
 - Scuola dell'Infanzia di Strambino - Via Botta n. 8;
 - Scuola dell'Infanzia di Strambino - frazione Cerone Via Centrale n.59;
 - Scuola dell'Infanzia di Strambino - frazione Crotte Via Don Cignetti;

Il servizio deve essere erogato garantendo:

- il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal D.M. 65 del 10.03.2020 pubblicati in G.U. s.g. n. 90 del 04/04/2020;
- tenendo conto delle ultime Proposte operative per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte.

Art. 2 - Durata

1. L'appalto ha durata di tre anni scolastici e, precisamente, è riferito agli anni scolastici 2025/2026-2026/2027 e 2027/2028, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità competenti (con inizio a settembre 2025 e termine a giugno 2028).
2. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'Amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

Art. 3 - Importo presunto dell'appalto a base di gara, quantitativo ed orari dei pasti giornalieri

1. Il numero dei pasti presunto, stimato sulla base dei dati relativi all'anno scolastico 2023/2024 ed inizio anno 2024/2025, ammonta a circa 51.100 pasti annui, per un totale complessivo per l'intero periodo del presente appalto, di circa 153.300 pasti.
2. Il prezzo unitario per pasto a base di gara (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari ad Euro 5,42 oltre l'I.V.A., di cui Euro 0,04 (arrotondato) quale costo delle misure adottate per eliminare, o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, ai sensi dell'art.26, comma 5, del D. Lgs. n.81/2008 e successive modifiche, non soggetto a ribasso;

Il succitato prezzo posto a base di gara è unico per tutti i seguenti pasti:

- a) prezzo del singolo pasto giornaliero per le scuole dell'Infanzia;
 - b) prezzo del singolo pasto giornaliero per la Scuola Primaria;
 - c) prezzo del singolo pasto giornaliero per la Scuola Secondaria di primo grado;
 - d) prezzo del singolo pasto giornaliero per insegnanti e assistiti.
3. L'importo complessivo presunto del presente appalto è dunque stabilito in Euro 831.518,82 oltre I.V.A ai sensi di legge, tale importo risulta determinato quale prodotto del prezzo unitario del pasto moltiplicato per il succitato numero presunto complessivo dei pasti relativo al presente appalto (con arrotondamenti).
 4. Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del Dlgs. 36/2023 i costi della manodopera sono quantificati in complessivi Euro 438.749,82, utilizzando come riferimento le tabelle ministeriali relative al costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (dicembre anno 2021) e tenuto conto del rinnovo del CCNL del 05.06.2024. Tali costi non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.
 5. L'importo complessivo a base di gara viene finanziato in parte mediante riscossione diretta dagli utenti da parte della ditta appaltatrice ed in parte con mezzi propri ordinari di bilancio della stazione appaltante.
 6. Si precisa che il numero di pasti di seguito indicato ha solo valore indicativo. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere alcun compenso o indennizzo.

PASTI DISTRIBUITI

Refettori	gg. servizio/sett.	Utenti iscritti al servizio	Orario di distribuzione	Pasti/anno
Pluriuso (alunni Scuola Primaria Strambino)	5 (dal lunedì al venerdì)	202*	dalle 11.45 alle 12.50	27.000
Pluriuso (alunni Scuola Secondaria di I° grado Strambino)	3 (lunedì martedì e giovedì)	181**	dalle 13.05 alle 13.50	9.270
Scuola dell'Infanzia Strambino	5 (dal lunedì al venerdì)	29	dalle 11.45 alle 12.45	4.800
Scuola dell'Infanzia Cerone	5 (dal lunedì al venerdì)	27	dalle 11.45 alle 12.45	4.400
Scuola dell'Infanzia Crotte	5 (dal lunedì al venerdì)	16	dalle 11.45 alle 12.45	2.100
Insegnanti/collaboratori Complessivi	5 (dal lunedì al venerdì)	20	dalle 11.45 alle 12.45	3.200
Pasti assistiti		2		330
TOTALE PASTI ANNUI				51.100

* Nota: il venerdì utenza Primaria ridotta a circa 150 alunni

** Nota: il lunedì utenza Secondaria ridotta a circa 47 alunni

Art. 4 - Revisione dei prezzi

1. La revisione prezzi, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 36/2023, non potrà essere richiesta prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita istruttoria del responsabile del procedimento.
2. In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:
 - l'aumento dei prezzi deve essere richiesto dall'appaltatore, il quale dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentati elementi giustificativi;
 - la revisione del prezzo sarà riconosciuta dalla stazione appaltante solamente a decorrere dalla data del ricevimento, da parte della stessa, della richiesta dell'appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
 - saranno ritenuti legittimi solo gli aumenti richiesti dall'impresa sulla base della variazione media annua dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevati a livello nazionale (indice FOI), con riferimento alla data del 31 maggio di ciascun anno. Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal Governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle Pubbliche Amministrazioni.
 - la richiesta di adeguamento ISTAT deve essere presentata entro il mese di giugno di ciascun anno successivo all'aggiudicazione.
3. 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.

PARTE SECONDA

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I: ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 5 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio è costituita dagli alunni della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della scuola Secondaria di primo grado, dal personale docente e collaboratori scolastici delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza in mensa) e dagli adulti assistiti. Per l'individuazione del personale scolastico avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.
2. È fatto divieto assoluto al gestore preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente capitolato, fatto salvo specifico accordo e autorizzazione della Stazione Appaltante.
3. Su richiesta dell'Appaltatore potrà essere consentita, previa autorizzazione dell'Amministrazione, la produzione di pasti utilizzando le strutture, le attrezzature e gli impianti di proprietà comunale per utenze e/o servizi estranei rispetto a quelli individuati nel presente capitolato. In tal caso, l'Amministrazione potrà valutare la richiesta di una royalty per l'impiego delle predette strutture di proprietà comunale.

Art. 6 - Tipologia del servizio richiesto

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

PLURIUSO DI STRAMBINO	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino. - Distribuzione dei medesimi nei locali refettorio del Pluriuso, secondo le modalità indicate nel presente capitolato, agli alunni delle scuole Primaria e secondaria di primo grado, su più turni. - Pulizia e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta appaltatrice. - Gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e la fornitura di sacchi biodegradabili per la raccolta della frazione umida.
SCUOLA DELL'INFANZIA DI STRAMBINO CAPOLUOGO	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino. - Veicolazione fino alla Scuola dell'Infanzia di Strambino. - Distribuzione nei locali refettorio della scuola dell'Infanzia, secondo le modalità indicate nel presente capitolato. - Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi. - Gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e la fornitura di sacchi biodegradabili per la raccolta della frazione umida.
SCUOLA DELL'INFANZIA FRAZ. CERONE - STRAMBINO	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino. - Veicolazione fino alla Scuola dell'Infanzia della frazione Cerone. - Distribuzione nei locali refettorio della scuola materna, secondo le modalità indicate nel presente capitolato. - Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi. - Gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e la fornitura di sacchi biodegradabili per la raccolta della frazione umida.
SCUOLA DELL'INFANZIA FRAZ. CROTTE - STRAMBINO	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino. - Veicolazione fino alla Scuola dell'Infanzia della frazione Crotte. - Distribuzione nei locali refettorio della scuola dell'Infanzia, secondo le modalità indicate nel presente capitolato. - Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi. - Gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e la fornitura di sacchi biodegradabili per la raccolta della frazione umida.

2. In ogni refettorio dei diversi plessi scolastici il personale della ditta appaltatrice, provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché al successivo lavaggio e rigoverno delle stoviglie e dei locali con le modalità meglio indicate nel presente capitolato.
3. La ditta appaltatrice provvederà con propri mezzi al trasporto dei pasti presso il refettorio delle scuole dell'Infanzia di Strambino, Cerone, Crotte. I pasti, preparati presso la cucina centralizzata, sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco - freddo in multi razione e monorazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Art. 7 - Ubicazione centri di cottura e mense scolastiche

1. Il centro di cottura è situato in Strambino - Via Panetti presso il Pluriuso.
2. I refettori sono situati in presso:
 - **Pluriuso di Via Modesto Panetti:** i pasti degli alunni delle scuole Primaria e Secondaria di primo grado di Strambino devono essere somministrati in due o più turni presso la sala mensa utilizzando il bancone self service, con una linea dedicata per gli alunni di prima e seconda elementare;

- **Scuola dell'infanzia di Strambino:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli nel refettorio della scuola stessa;
 - **Scuola dell'infanzia di Cerone:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli nel refettorio della scuola stessa;
 - **Scuola dell'infanzia di Crotte:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli nel refettorio della scuola stessa.
3. La stazione appaltante potrà variare, ove necessario, nel corso dell'appalto l'ubicazione sia del centro cottura sia delle scuole, senza che il gestore possa pretendere indennizzi o maggiorazioni sul corrispettivo pattuito

Art. 8 - 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. Il numero dei pasti, riportato in precedenza, ha solo valore indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto.
3. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.
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. 9 - Locali ed accessi

1. Il Comune di Strambino mette a disposizione della Ditta appaltatrice i seguenti immobili:

LOCALE	UBICAZIONE
Cucina Dispensa Spogliatoio Servizi igienici per personale Locale refettorio	Pluriuso di Strambino - Via Modesto Panetti 18
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola dell'Infanzia di Strambino Via Botta 8
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola dell'Infanzia di Strambino Frazione Cerone - Via Centrale 59
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola dell'Infanzia di Strambino Frazione Crotte - Via Don Cignetti

2. Detti locali vengono ceduti in comodato d'uso alla Ditta appaltatrice, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile e dalla normativa igienico - sanitaria vigente.
3. Gli immobili avuti in consegna devono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, dovrà essere regolato a parte tra la stazione appaltante e il Gestore.
4. La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.
5. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- Personale della ditta appaltatrice;
 - Personale della stazione appaltante o personale esterno incaricato dei controlli da parte della stazione appaltante;
 - Personale ASL incaricato dei controlli;
 - Componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
 - Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.
6. La ditta appaltatrice deve assicurare, nel locale cucina e nei refettori, durante le ore di preparazione, somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

Art. 10 - Sistema di rilevazione delle presenze

1. Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni refettorio verrà verificato giornalmente dall'Appaltatore entro le ore 9.15 da proprio personale tramite apposito applicativo. L'Appaltatore dovrà inserire sul sistema informatizzato fornito dal Committente i dati relativi ai consumi giornalieri con cadenza almeno settimanale.
2. 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.

Art. 11 - Corrispettivo

1. La Ditta appaltatrice provvederà, secondo le modalità riportate nel successivo articolo 12 alla riscossione delle tariffe del servizio di ristorazione scolastica da parte degli utenti, al fine di ricavare il corrispettivo dovuto per tutte le prestazioni inerenti la gestione del servizio, ad eccezione di quelle di seguito previste.
2. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza della stazione appaltante, che fornirà alla Ditta appaltatrice i necessari elementi ai fini della riscossione delle tariffe stesse.
3. Poiché tale regime tariffario non determinerà l'integrale copertura del costo del servizio, la stazione appaltante corrisponderà alla Ditta appaltatrice la differenza tra il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti) e la tariffa pagata dagli utenti che usufruiscono di riduzioni od esenzioni. Corrisponderanno inoltre i costi dei pasti erogati ad insegnanti e collaboratori e anziani assistiti.
4. I mancati introiti per gli utenti morosi saranno versati dalla Stazione Appaltante al termine di ciascun anno scolastico, previa verifica dell'espletamento di tutte le azioni di sollecito e riscossione previste all'articolo 12.
5. Il pagamento dei suddetti corrispettivi verrà effettuato dalla Stazione appaltante sulla base delle singole fatture elettroniche a cadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta Appaltatrice per il numero dei pasti effettivamente somministrati, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.
6. La fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e gli incassi effettuati, con riferimento alle diverse fasce tariffarie e di esenzione.
7. La stazione appaltante non darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche richieste.
8. Le fatture emesse dalla ditta appaltatrice saranno pagate previa verifica della regolare esecuzione del servizio, entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse I pagamenti delle somme relative alle

prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuate dalla stazione appaltante a mezzo di mandato di pagamento con accredito sull'apposito conto corrente dedicato.

9. Si stabilisce sin d'ora che la stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al gestore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione.
10. Il pagamento delle fatture è subordinato all'accertamento da parte della Stazione Appaltante della regolarità contributiva e previdenziale dell'impresa aggiudicataria mediante acquisizione del relativo D.U.R.C.
11. Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione ed alla sua approvazione da parte del responsabile del settore amministrativo affari generali, che disporrà, conseguentemente, il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione definitiva.

Art. 12 - Prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

1. Per la gestione contabile del servizio di ristorazione scolastica, ad oggi, è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il comune è proprietario delle licenze d'uso.
2. La Stazione appaltante intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta aggiudicataria.
3. Si richiede al gestore di mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.
4. Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole. Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730.
5. Sarà cura dei competenti uffici comunali fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale.
6. Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:
 - gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
 - iscrizioni manuali e online al servizio;
 - prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale scolastico mediante strumenti informatizzati forniti dalla ditta aggiudicataria (es. Tablet connessi alla rete SIM).In alternativa potrà essere attivato il sistema con disdetta in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente e prenotare il pasto in bianco.
Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet multilingua.
I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori;
 - contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
 - comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone;
 - accesso ai portali con SPID/CIE.

7. Del sistema sopradescritto restano a carico dell'Aggiudicatario le seguenti fasi:
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
 - la gestione dei pagamenti;
 - l'incasso delle rette;
 - l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
 - la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati;
 - l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
 - la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori verificando la correttezza giornaliera dei dati;
 - la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori;
 - la fornitura di pacchetti SMS di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
 - l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
 - l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
 - tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
 - eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.
8. Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.
Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio.
9. La Ditta appaltatrice deve inoltre provvedere alla verifica del pagamento da parte degli utenti, concordando con la stazione appaltante modalità più opportune per ridurre al minimo la morosità. A tal fine la Ditta appaltatrice, non appena constatato il mancato pagamento di n. 5 pasti, invierà alla famiglia dell'utente una comunicazione con invito a provvedere al pagamento entro i successivi 3 giorni e ripeterà tale invito nel caso che il mancato pagamento prosegua per ulteriori 5 giorni. Decorsi inutilmente ulteriori 3 giorni effettuerà la segnalazione alla stazione appaltante per i provvedimenti di competenza.
10. La Ditta appaltatrice è tenuta a segnalare tempestivamente la regolarizzazione dei pagamenti da parte dell'utente, al fine di evitare l'attivazione della procedura di recupero.
11. La Ditta appaltatrice dovrà assicurare alla stazione appaltante la possibilità di accesso on line ai dati sulla gestione informatizzata del pagamento dei pasti.
12. Al termine di ciascun anno scolastico la ditta appaltatrice segnalerà i pasti rimasti insoluti da parte degli utenti. La stazione appaltante corrisponderà il corrispettivo alla ditta appaltatrice ed avvierà le procedure per la riscossione coattiva nei confronti degli utenti morosi.

CAPO II STRUTTURA DEL MENU'

Art. 13 – Caratteristiche del menù

1. La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio in più punti una copia del menù.

2. I menù sono articolati su quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.
3. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con la stazione appaltante, tenendo conto della situazione climatica del momento.
4. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti ed approvati dall'ASL.
5. È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
 - b. interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia ecc.;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
6. Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con la Stazione Appaltante, con comunicazione scritta via posta certificata.
7. È a carico dell'Appaltatore l'eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni della Scuola dell'Infanzia.
8. La frutta o il dessert di cui ai suindicati menù, e tovaglioli devono essere distribuiti agli alunni dalla ditta appaltatrice presso i relativi plessi scolastici durante la merenda del mattino e non al termine del pranzo.
9. Per le sole scuole dell'Infanzia è prevista la somministrazione della merenda pomeridiana.
10. L'Appaltatore si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara e a valutare possibili modifiche proposte dalla Commissione Mensa, insieme al Committente le quali tuttavia dovranno essere sottoposte all'approvazione dell'ASL competente. L'Appaltatore si impegna inoltre ad accettare tutte le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell'ASL di competenza.

Art. 14 - Struttura dei menù

MERENDA DI META' MATTINA
Frutta o yogurt o dessert
PRANZO
Un primo piatto
Un secondo piatto
Un contorno
Pane
Acqua Potabile microfiltrata o acqua minerale naturale in bottiglia in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)
MERENDA POMERIDIANA (per le sole scuole dell'Infanzia)
Frutta o pane e marmellata o gelato o dessert (Almeno due volte alla settimana la merenda dovrà prevedere la somministrazione di frutta).

Con la dicitura di "pasto" nel presente capitolato si intende la somministrazione dell'intero menù come sopra articolato, comprensivo, per le scuole dell'Infanzia, della merenda pomeridiana.

Art. 15 - Menù per ricorrenze particolari

1. La ditta appaltatrice deve garantire - qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 4 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua, Festa di fine anno).

2. In questo caso è consentito variare il menù previo accordo con la stazione appaltante senza richiedere il parere dell'ASL di competenza.

Art. 16 - Variazioni del Menù

1. I menù allegati al presente capitolato sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica che non sia preventivamente valutata con la Stazione Appaltante.
2. L'Amministrazione, in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L.
3. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

Art. 17 - Ricettario

1. In cucina, oltre alle tabelle dietetiche, le cui grammature, a crudo e al netto degli scarti, devono essere riferite per porzione e differenziate per fascia di età, è raccomandabile mantenere a disposizione degli organi di vigilanza e dell'utenza, anche il Ricettario, un documento di raccolta delle ricette dei piatti inseriti nel menù.

Di ogni ricetta si dovranno riportare, a titolo esemplificativo:

- gli ingredienti che la compongono;
- le modalità di preparazione e cottura di ciascun piatto;
- i comportamenti da prestare in ogni fase di preparazione per garantire la sicurezza del prodotto finale (le buone pratiche di lavorazione per ridurre i potenziali rischi alimentari - microbiologici, chimici e nutrizionali, ad esempio cross-contaminazioni, catena del freddo, ecc.);
- la presenza degli allergeni previsti dall'allegato II del Reg. (UE) 1169/2011.

Art. 18 - Diete speciali

1. La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dall' A.S.L.
2. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.
3. Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.
4. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.
5. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Art. 19 - Gestione delle diete senza glutine

1. In relazione alla gestione delle diete speciali, qualora siano presente delle diete per celiachia, l'aggiudicatario dovrà garantire presso la sede operativa le seguenti specifiche, avendo cura di predisporre in manuale di autocontrollo una procedura di gestione del rischio "glutine" dall'approvvigionamento alla somministrazione.

a. Approvvigionamento e trasporto dei prodotti senza glutine

Il trasporto delle materie prime deve essere tale da evitare il rischio di contaminazione da glutine. I prodotti senza glutine dovranno essere trasportati separatamente da quelli che contengono glutine, in contenitori idonei e chiusi, correttamente identificati.

In relazione all'approvvigionamento, gli alimenti e le bevande utilizzati per la preparazione dei pasti senza glutine dovranno essere selezionati tra:

- prodotti sostitutivi presenti nel registro nazionale del Ministero della Salute (D.Lgs 111/1992);
- prodotti naturalmente senza glutine, non trasformati nè manipolati, nè soggetti a contaminazione crociata o ambientale;
- prodotti con marchio a spiga barrata,
- prodotti inseriti nel prontuario AIC degli alimenti;
- alimenti senza glutine con il claim "senza glutine" secondo Reg. 828/2014;
- prodotti da forno senza glutine sostitutivi venduti sfusi e/o preincartati, prodotti da laboratori artigianali aderenti al progetto Alimentazione Fuori Casa con le specifiche normative regionali/provinciali relative alla produzione e somministrazione senza glutine, laddove esistenti.

b. Stoccaggio delle materie senza glutine, attrezzature (pentolame, stoviglie, utensili, piani di lavoro..)

Gli alimenti e le attrezzature dedicate per la preparazione dei pasti senza glutine, sia che siano stoccati in dispensa, in frigorifero o in freezer o armadi/scaffali, devono essere preferibilmente stoccati in area dedicata oppure idoneamente separati posti in un contenitore chiuso e dedicato, nelle parti/ripiano più alti e segnalati con specifica cartellonistica. In qualsiasi caso deve esser evitato il rischio di contaminazione crociata.

c. Preparazione e somministrazione dei pasti senza glutine

Le attrezzature e i piani di lavoro utilizzati per la preparazione dei pasti senza glutine devono sempre essere puliti e preferibilmente dedicati oppure sempre sanificati prima dell'uso.

Non è consentito utilizzare cestelli multi cottura nè attrezzature in modo promiscuo.

È vietato l'utilizzo del forno per la cottura contemporanea di alimenti con glutine e senza glutine. Devono essere applicate adeguate procedure di pulizia del forno prima della cottura di alimenti senza glutine. In caso contrario, è necessario l'utilizzo del doppio forno.

Nel caso in cui venisse utilizzato lo stazionamento a caldo dei piatti senza glutine (e. bagnomaria oppure armadi caldi) deve essere attuato separatamente da quelli contenenti glutine.

Nel caso in cui il pasto senza glutine venisse riattivato attraverso forno e/o forno microonde è preferibile utilizzare attrezzature dedicate oppure opportunamente pulite, mai in contemporanea con prodotti con glutine.

La cottura e il riscaldamento, se non effettuate con attrezzature dedicate, devono essere realizzate con il prodotto coperto.

Spezie, sale e olio devono essere dedicati e opportunamente identificati, riposti in modo tale da evitare la contaminazione crociata.

d. Norme comportamentali e formazione del personale

Gli addetti ai lavori devono avere un'accurata igiene personale ed evitare rischi di contaminazione. Ogni qualvolta che si manipolano alimenti senza glutine è necessario preventivamente lavarsi le mani e/o cambiarsi i guanti.

La divisa deve essere sempre pulita da glutine e deve garantire la copertura delle zone più a rischio di contaminazione (tronco, braccio e avambraccio) pertanto non è idoneo l'utilizzo del grembiule con pettorina o davantino. È possibile utilizzare la divisa monouso, pulita e sempre cambiata ogniqualevolta si prepari o si somministri un pasto senza glutine. La divisa deve essere riposta in modo tale da evitare rischi di contaminazione.

Coloro che intervengono in qualsiasi fase di gestione del pasto senza glutine devono essere opportunamente costantemente formati e l'attestazione di formazione conseguita dovrà essere resa disponibile in loco in allegato al manuale di autocontrollo.

e. Menù e gradimento

Qualora sia presente il pasto senza glutine sarà cura dell'aggiudicatario stilare un menù specifico sovrapponibile a quello standard, che preveda le stesse preparazioni del vitto comune con ingredienti esenti da glutine.

I pasti per celiaci, forniti dall'aggiudicatario, devono essere sottoposti a un criterio di valutazione rispetto al gradimento.

f. Piano di autocontrollo

L'aggiudicatario dovrà prevedere, all'interno del manuale di autocontrollo, una specifica procedura per la gestione del rischio glutine in tutte le fasi, considerando tutti i punti sopra riportati dall'approvvigionamento alla somministrazione.

Art. 20 - Diete leggere o "in bianco"

1. La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,15 dello stesso giorno attraverso l'applicativo in uso alla Stazione Appaltante.
2. La dieta in bianco, in genere, viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali o condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera comporta la somministrazione dei piatti del giorno, ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti.
3. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
4. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.
5. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Art. 21 - Menù alternativi

1. Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico-religiose.
2. L'appaltatore si impegna a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".
3. In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.
4. Anche per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.
5. I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata.
6. Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:
 - n. 1 bottiglietta infrangibile di acqua minerale naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere;
 - n. 2 tovaglioli di carta;
 - n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o e/o formaggio fresco e/o frittata (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente); la preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.
 - n. 1 frutto

- n. 1 barretta di cioccolato da 20 g.
- 7. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.
- 8. Nella preparazione del pranzo al sacco si dovrà tener conto di eventuali diete speciali, diete in bianco nonché di eventuali esigenze etico-religiose degli utenti.

Art. 22 - Introduzione nuovi piatti

1. Qualora il gestore intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla stazione appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche e le relative ricette.
2. Ogni innovazione dovrà essere approvata dall'ASL competente.

Art. 23 - 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 di pomodoro, 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.

È inoltre vietata la somministrazione di carne al sangue, cibi fritti, carne cruda e pesce crudo.

3. L'Appaltatore dovrà prediligere, in ogni caso, l'uso di prodotti freschi, rispettando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e limitando quelli surgelati allo stretto necessario come da indicazioni presenti sulle nuove "Proposte operative ristorazione scolastica 2024" della Regione Piemonte;
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. 24 - 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 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 (MarineStewardship 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. 25 - Grammature

1. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche preparate da un nutrizionista della ditta Appaltatrice, in conformità a quanto previsto nelle proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte 2024. Le tabelle dietetiche presentate alla Stazione Appaltante verranno successivamente trasmesse all'ASL prima dell'avvio del servizio. Dette grammature si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 26 - 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 conservate 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 (Reg. UE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 27 - Divieto di riciclo

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

CAPO III

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 28 - Obiettivi del processo

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

Art. 29 - Preparazione piatti freddi

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

Art. 30 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

Art. 31 - 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. 32 - Pentolame per la cottura

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

Art. 33 - 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. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni.
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. 34 - Manuale di Autocontrollo - Controlli di igiene

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.
2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.
4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.
5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
6. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili 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. 35 - Personale addetto alla distribuzione

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

Art. 36 - 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. 37 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

1. 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:
 - Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - esibire il cartellino di riconoscimento;
 - lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
 - aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
 - riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
 - igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
 - apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
 - riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
 - controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
 - all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'Appaltatore;
 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto;
 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, graduati ed esclusivamente in acciaio inox;

- esporre il piatto campione;
- 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;
- procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
- tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;
- i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- 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. 38 - 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. 39 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati presso i punti di refezione indicati in precedenza a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, nei giorni e nelle ore stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
2. L'intervallo cottura-consumo non deve superare un'ora per pasta e riso e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.
3. Il quantitativo dei pasti da consegnare ai diversi plessi scolastici verrà acquisito giornalmente dalla ditta appaltatrice tramite l'apposito sistema informatizzato gestito concordemente all'Ufficio scuole del Comune.

Art. 40 - Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente. Essi, inoltre, dovranno essere in perfetto stato di efficienza, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie.
2. Nell'ipotesi di avaria o di necessità di sostituzione di uno o più mezzi, l'impresa aggiudicataria deve provvedere, con oneri a proprio carico, alla immediata sostituzione con altro e/o altri mezzi. In tal caso, l'impresa aggiudicataria dovrà inoltrare agli uffici competenti dell'Amministrazione

Comunale, contemporaneamente all'utilizzo del nuovo mezzo, la documentazione sanitaria relativa al mezzo in sostituzione.

3. È fatto obbligo di provvedere, oltreché alla pulizia quotidiana, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati settimanalmente, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte della stazione appaltante di chiedere la documentazione del programma di cui sopra.
4. Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

Art. 41 - Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.
2. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432 ovvero più recente.
3. L'Appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento della temperatura in base alla normativa vigente, diversificati in rapporto al contenuto (diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni).
4. Le gastronomiche 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 muniti di coperchio.

Art. 42 - 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.
5. È tassativamente vietato il trasporto di pasti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

SEZIONE II -SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 43 - 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. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 44 - Interventi di disinfezione e derattizzazione

1. L'Appaltatore deve effettuare un intervento di disinfezione 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. 45 - 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. 46 - Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia

1. 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.
2. 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. 47 - Pulizie interne ed esterne

1. La pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura è a carico dell'Appaltatore, il quale dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite ed in ordine.
2. 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. 48 - Servizi igienici

1. 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.

Art. 49 - Rifiuti

1. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti dalla Ditta Appaltatrice in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata fissate dall'Amministrazione Comunale territorialmente competente. Nell'ottica dell'attuazione del principio di "differenziazione dei rifiuti" la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla distinzione della c.d. "FRAZIONE UMIDO" dalla c.d. "FRAZIONE SECCO". A tal uopo si precisa che:
 - la parte denominata "**FRAZIONE UMIDO**", per la quale s'intende il rifiuto organico, cioè lo scarto (non liquido e non bollente) composto da frutta, ortaggi e tutti gli avanzi di cibo ecc., deve essere collocata nei "**SACCHETTI BIODEGRABILI**" forniti dall'Impresa Appaltatrice;
 - la parte denominata "**FRAZIONE INDIFFERENZIATA**", per la quale si intende tutto ciò che rimane dopo le raccolte differenziate, dovrà essere collocata in sacchetti/sacchi di altro colore a discrezione della ditta aggiudicataria.
2. Tutti i rifiuti riciclabili di tipo secco (plastica - alluminio - carta - vetro) e l'umido devono essere invece inseriti negli specifici cassonetti/campane per la raccolta differenziata.
3. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi D.Lgs. 152/2006 e s.m. e del Reg. CE 1069/2009 - Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al

consumo umano e che abroga il Reg. CE n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) e s.m.i.

4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
5. Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro rifiuti derivanti dalle lavorazioni dei centri di cottura e dei refettori sono a carico dell'amministrazione comunale.

PARTE TERZA

CENTRO COTTURA - PIANO DELLE EMERGENZE E LOCALI DESTINATI ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 50 - Centro cottura, locali di ricevimento pasti e refettori

1. L'Appaltatore dovrà a propria cura e a proprie spese rendere i locali del centro cottura unitamente agli impianti, arredi, attrezzature e utensili, nonché i locali adibiti a refettorio delle scuole dell'infanzia, 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.
2. 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.
3. 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. 51- Consegna degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

1. 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.
2. Tenuto conto del reintegro, potenziamento e miglioramento di attrezzature ed arredi eventualmente 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.
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.
4. 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. 52 - Manutenzione degli impianti e delle attrezzature e verifica periodica degli immobili e degli impianti e intestazione delle utenze telefoniche e gas del Centro Cottura.

1. Sono a carico dell'Appaltatore oneri, obblighi e responsabilità per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi presenti nei refettori 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.

2. Sono altresì a carico dell'Appaltatore i costi per le utenze (energia elettrica - da volturare - gas, riscaldamento, terzo Responsabile e telefono). A titolo puramente indicativo in considerazione dei consumi relativi all'a.s. 2023/2024 tali costi vengono quantificati in Euro 17.000,00 annui.
3. Ogni modifica, trasformazione ed integrazione dovrà essere preventivamente concordata con il Committente.
4. 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.
5. 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 dalla richiesta del Committente.
6. 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. 53 - Riconsegna al Committente dell'immobile, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili. Proprietà delle attrezzature e degli impianti.

1. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali avuti in uso con impianti e attrezzature annessi, regolarmente funzionanti.
2. 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. 54 - Centro cottura alternativo

1. In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura del Pluriuso 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.

PARTE QUARTA

PERSONALE

Art. 55 - Requisiti e formazione del personale

1. Ogni servizio inerente al presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Appaltatore, 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 individuato 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. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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 o nebulizzanti.
11. 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.
12. 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.
13. 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.

14. 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;
- 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.

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.

15. 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.

16. 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.

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

Art. 56 - Clausola Sociale - Organico - Direttore del Servizio

1. L'Appaltatore, ai fini della stabilità occupazionale del personale impiegato e nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale già impiegato nell'esecuzione del precedente appalto, salvo esplicita rinuncia individuale, prevedendo l'applicazione dei contratti collettivi di settore.

2. 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.
3. 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 allega al presente capitolato l'elenco del personale occupato dalla ditta che ha avuto in gestione il servizio fino all'anno scolastico 2024/2025 - inizio anno 2024/2025, che applica il CCNL Settore Turismo - Pubblici Esercizi (Allegato n. 6);
 - 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.
4. La direzione del servizio, il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti devono essere affidate in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione di dimensione o consistenza almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto.
5. Il direttore del servizio deve:
 - dirigere e controllare le attività dei centri cottura;
 - mantenere i rapporti con i fornitori;
 - dirigere e controllare la distribuzione dei pasti nei vari plessi;
 - tenere i rapporti con la stazione appaltante, le Autorità scolastiche e la Commissione Mensa;
 - rispondere e vigilare sull'uso degli immobili/attrezzature/impianti.
6. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto costante con gli addetti segnalati dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e pertanto deve garantire la presenza presso il centro cottura e/o i locali di distribuzione, da comunicare alla stazione appaltante.
7. In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.
8. 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.
9. 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. 57 - Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'Appaltatore - Clausola di manleva

1. L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli accordi locali di miglior favore e rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.
2. L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente.
3. 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; 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.
4. Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve 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. 58 - 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:
 - Verifica almeno semestrale della qualità dell'acqua utilizzata per lo svolgimento del servizio e inviare copia dei risultati all'A.C.
 - 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;
 - 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;
 - 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. 59 - 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, comma 2, 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. 60 - Responsabilità dell'Appaltatore e coperture assicurative

5. Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al Servizio oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
6. 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.
7. 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 contratto) 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 (compresi eventuali danni da intossicazione alimentare subiti dai fruitori del servizio). 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:
 - o responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - o 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;
 - o 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. Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto.

8. 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.
9. 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. 61 - 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. 62 - Organismi preposti al controllo

1. 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. 63 - Tipologia dei controlli

1. I controlli predisposti dal Committente saranno articolati in:

a) 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.

b) 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. 64 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

1. 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.
2. 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.
3. È diritto della Commissione, procedere al controllo del servizio sia presso i refettoriscostitici, che presso il centro cottura al fine di rilevare:
 - mancato rispetto dei menu,
 - 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.
4. 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.
5. È fatto assoluto divieto ai membri della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi all'Ufficio Scuole 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.

6. 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. 65 - 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. 66 - Prescrizioni all'Appaltatore

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

Art. 67 - Penalità contrattuali

1. Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, dà titolo al Committente all'applicazione di penali da un minimo di euro 300,00 ad un massimo di euro 2.500,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.
2. Si indicano, qui di seguito, a titolo meramente esemplificativo, alcune ipotesi specifiche:

STANDARD MERCEOLOGICI

1. per ogni mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche € 600,00;
2. per ogni mancato utilizzo di prodotti certificati € 1.000,00;
3. per ogni confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia € 600,00;
4. per ogni etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato € 600,00;
5. per ogni etichettatura mancante € 600,00;
6. per ogni prodotto preparato non conforme alle buone tecniche di cottura (sovra/cottura, sovrassapidità/sottosapidità, ecc) € 600,00;
7. ogni volta che la dieta speciale per patologia viene preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie € 2.500,00;

QUANTITA'

1. per ogni non corrispondenza del numero dei singoli pasti, consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 600,00;
2. per ogni totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 2.500,00;
3. per ogni parziale mancata consegna della frutta, yogurt e budino nella singola sede di consegna € 300,00 e per ogni totale mancata consegna della frutta, yogurt e budino nella singola sede di consegna € 600,00;
4. per ogni totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione € 600,00;

5. per ogni totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione € 600,00;
6. per ogni mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione € 300,00;
7. per ogni porzionatura non corretta da parte degli addetti alla distribuzione (non corrispondenza piatto campione) € 300,00;
8. per ogni mancato rispetto del capitolato per stoviglieria, posaterie ecc. € 300,00;
9. per ogni mancato rispetto della disciplina sui contenitori termici € 600,00;

RISPETTO DEL MENU' BASE E DIETETICI

1. per ogni mancato rispetto del menù previsto € 600,00;
2. per ogni mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati € 300,00;
3. per ogni errata somministrazione di diete speciali € 2.500,00;

PARAMETRI IGIENICO SANITARI

1. per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale € 600,00;
2. per ogni rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione € 600,00;
3. per ogni rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione € 300,00;
4. per ogni rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione € 1.100,00;
5. per ogni promiscuità di merci nelle celle frigorifere € 300,00;
6. per ogni inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione € 600,00;
7. per ogni inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto € 600,00;
8. per ogni mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 1.000,00;
9. per ogni fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana € 1.000,00;
10. per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizie nelle sedi di ristorazione gestite dall'impresa € 600,00;
11. ogni volta che la conservazione delle derrate non sia conforme alle normative vigenti € 600,00;
12. ogni volta che le temperature dei pasti non siano conformi alle normative vigenti € 600,00;
13. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione € 600,00;
14. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti € 600,00;
15. per ogni mancato o non corretto prelievo del pasto test € 600,00;
16. ogni volta che l'uso di contenitori per la veicolazione non sia corrispondente a quanto previsto dal capitolato € 600,00;
17. per ogni attrezzatura non conforme o non sostituita € 600,00;
18. per ogni mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento € 600,00;

TEMPISTICA

Per ogni mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto € 600,00;

PERSONALE

Per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente del gestore € 600,00;

DISCIPLINA FINALE

Per ogni violazione al presente capitolato non disciplinato altrimenti nel presente articolo € 600,00.

Art. 68 - Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali

1. Il Committente trasmetterà all'Appaltatore 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 dieci 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 procederà 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. 69 - Risoluzione del contratto

1. Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali e dall'art. 122 del codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 36/2023), 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:
 - grave inadempimento contrattuale, che comporti il rischio di pregiudizio per la salute degli utenti e/o dei lavoratori addetti al servizio;
 - interruzione ingiustificata del servizio, salvo che ciò non sia stato determinato da cause estranee alla sfera di controllo dell'Appaltatore;
 - contegno abituale scorretto verso il pubblico o l'utenza da parte del personale dell'Appaltatore;
 - cessione dell'attività o dell'azienda, non autorizzata dal Committente;
 - inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio;
 - utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi;
 - casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ovvero accertamento di un concreto rischio in proposito;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione comunale;
 - comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro del Committente e dell'interesse pubblico;
 - 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;
 - ogni altra inadempienza che, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, comprometta, irreversibilmente, il rapporto di fiducia fra il Committente e l'Appaltatore.
2. Anche nei casi 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.
3. Qualora l'Appaltatore si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Committente avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.
4. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.
5. Nei casi di cui al presente articolo, la Stazione Appaltante potrà risolvere di diritto il contratto, previa comunicazione di avvio del procedimento trasmessa a mezzo pec.

Art. 70 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione

1. La manutenzione di tutti gli impianti e delle attrezzature dei centri cottura, dei relativi locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.
2. Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:
 - tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature dei centri cottura;
 - le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
 - la riparazione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) sia del centro cottura che dei punti di somministrazione e la sostituzione di quanto non riparabile;
 - la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori, ecc e la sostituzione di quanto non riparabile;
 - l'imbiancatura dei centri cottura (cucina e dispensa e servizi igienici del personale) e dei locali scodellamento dei vari plessi scolastici;
 - tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro cottura e refettori.
3. Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.
4. Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati alla stazione appaltante.

PARTE SESTA

GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

Art. 71 – 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, 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 men 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 annuale da inviare all'Ufficio Scuole 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 plastica dura non colorati; stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, preferibilmente 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.

Art. 72 - 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.

Art. 73 - Piano di evacuazione

1. L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino da 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. 74 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Art. 75- 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. 76 - Spese inerenti al contratto

1. Qualsiasi spesa inerente o conseguente alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico dell'aggiudicatario comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registrazione del contratto d'appalto. 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.
2. L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:
 - a) Cauzione definitiva;
 - b) Polizze assicurative;
 - c) Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
 - d) Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;
 - e) Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.
3. 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.

PARTE SETTIMA
DISPOSIZIONI FINALI

Art. 77- Subappalto

1. L'Appaltatore esegue in proprio i servizi/le forniture compresi nel contratto. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.
2. In particolare il subappalto è consentito esclusivamente per le prestazioni definite "complementari", previste alla parte II, capo V, sezione 1 e 2 del presente Capitolato speciale di appalto, in ragione della natura del contratto e della delicatezza dei servizi principali oggetto di affidamento nella loro intrinseca inscindibilità (preparazione e somministrazione dei pasti e delle merende), legati a specifiche professionalità, a particolari competenze e alla tipologia dell'utenza coinvolta.
3. Il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte della prestazione dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando la prestazione che intende subappaltare ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs 36/2023.
4. In caso di subappalto il prestatore di servizi resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto.
5. Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Amministrazione con specifico provvedimento ad una Ditta in possesso di tutti i requisiti richiesti alla ditta per l'affidamento del servizio in modo da assicurare comunque il buon andamento.

Art. 78 - Divieto di cessione del contratto e del credito

1. È vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale. Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune, è comunque fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del Codice.
2. È vietata la cessione del credito nel corso di esecuzione del presente contratto in violazione dell'art. 120 comma 12 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 79 - Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare

1. In applicazione dell'art. 124 del D.Lgs. 36/2023 e fatto salvo quanto previsto dai commi 4 e 5 del medesimo art. 124 del Codice, nel caso di fallimento dell'esecutore l'amministrazione si avvarrà, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura di risoluzione prevista dall'art. 122 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36. In questo caso tuttavia la semplice constatazione del fallimento costituisce motivo sufficiente per procedere alla risoluzione senza la necessità di ulteriori motivazioni. L'appalto, dopo la risoluzione di cui sopra, verrà affidato ad altra ditta con i procedimenti previsti dall'art. 124 del medesimo D.Lgs. n. 36/2023, secondo quanto ulteriormente specificato al precedente art. 77.
2. Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.
3. Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di liquidazione giudiziale dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di liquidazione giudiziale di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 80 - Modifiche contrattuali

1. Trattandosi di contratto aggiudicato mediante offerta economicamente vantaggiosa, nel rispetto dei requisiti minimi specificati dal presente capitolato, sono ammesse offerte in variante al progetto a base di gara, limitatamente agli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa, come specificatamente ed espressamente indicato dal disciplinare di gara, che disciplinerà anche i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara.
2. L'Amministrazione, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione dei servizi fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'Affidatario di eseguire le prestazioni adeguandole alla disposta variazione in aumento o in diminuzione, alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso, ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D. Lgs.36/2023, l'Affidatario è tenuto ad adeguare il quantitativo delle prestazioni da erogare, senza che possa far valere in alcun modo il diritto alla risoluzione del contratto, ferme restando le medesime condizioni economiche e contrattuali.
3. Oltre questo limite l'impresa avrà diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto senza titolo a risarcimento danni

Art. 81 - Direzione dell'esecuzione del contratto e certificazione di regolare esecuzione

1. L'Amministrazione nominerà il soggetto preposto alla vigilanza sull'esecuzione del servizio oggetto del contratto ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia.
2. La corrispondenza dell'appalto alle obbligazioni contrattuali è attestata dalla dichiarazione di regolare esecuzione.

Art. 82 - 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. 123 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. 83 - Controversie

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

Art. 84 - Domicilio legale dell'Appaltatore

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

Art. 85 - Rinvio

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal Codice civile e dalle altre disposizioni legislative vigenti in materia di appalti e ristorazione scolastica, che qui si intendono richiamate e riportate per intero.
2. Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente al servizio in oggetto, l'appalto potrà subire le relative conseguenti variazioni, senza che l'Appaltatore possa rivalersi sul Committente.

Art. 86 - Inefficacia di clausole aggiuntive

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

Art. 87 - 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 a 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 Strambino, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Progetto.

Art. 88- Protocollo di legalità

1. La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..
2. Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.
3. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto legge 90/2014.

Art. 89 - Sopralluogo

1. Le imprese candidate dovranno dimostrare di avere effettuato un sopralluogo di presa visione delle sedi di svolgimento del servizio, ovvero dei centri di cottura e dei centri di distribuzione, ivi compresi impianti, attrezzature, arredi e quanto espressamente richiamato nel presente capitolato.
2. Il sopralluogo avverrà nei tempi e nei modi indicati dalla stazione appaltante nel disciplinare di gara, presenti le imprese candidate ed i rappresentanti della stazione appaltante che redigeranno un verbale di avvenuta presa visione delle sedi di svolgimento del servizio.
3. Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciata alle imprese candidate apposita attestazione.
4. Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere. Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate all'ufficio competente per email.

Allegati tecnici

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

- Allegato 1 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Allegato 2 - Menù approvato dall'ASL
- Allegato 3 - Pulizia e igiene degli spazi
- Allegato 4 - Planimetrie centro cottura e refettori
- Allegato 5 - Inventario beni e attrezzature presenti nella cucina e nei punti distribuzione
- Allegato 6 - Elenco del personale impiegato nel servizio
- Allegato 7 - D.U.V.R.I.