



COMUNE DI SAVIGLIANO
Provincia di Cuneo

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, ASILO NIDO
COMUNALE E ALTRE UTENZE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE DAL 01.09.2025 AL 31.08.2029 ED EVENTUALE
PROROGA, AI SENSI DELL'ARTICOLO 120, COMMA 10, DEL
D.LGS. 36/2023, DAL 01.09.2029 AL 31.08.2032**

TITOLO I
OGGETTO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

- Art. 1 Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti
- Art. 2 Durata dell'appalto
- Art. 3 Composizione utenza – Calendario di servizio – Pasti presunti
- Art. 4 Prezzo del pasto
- Art. 5 Revisione periodica dei prezzi

TITOLO II
ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 6 Oneri inerenti al servizio
- Art. 7 Attrezzature e impianti
- Art. 8 Materiali di consumo
- Art. 9 Educazione alimentare e misure per ridurre lo spreco e comunicazione
- Art. 10 Gestione delle eccedenze e riciclo
- Art. 11 Esonero responsabilità per il Comune
- Art. 12 Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica per iscrizione, prenotazione, riscossione tariffe, anagrafica e pagamenti
- Art. 13 Assicurazioni
- Art. 14 Sospensione del servizio

TITOLO III
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- Art. 15 Disposizioni generali relative al personale e alla sicurezza sui luoghi di lavoro
- Art. 16 Personale
- Art. 17 Rapporto di lavoro
- Art. 18 Codice di comportamento
- Art. 19 Clausole sociali
- Art. 20 profili professionali
- Art. 21 Vestiario e igiene del personale
- Art. 22 Norme antipedofilia

TITOLO IV
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 23 Derrate alimentari
- Art. 24 Etichettatura delle derrate
- Art. 25 Rintracciabilità

TITOLO V
NORME PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- Art. 26 Modalità di consegna dei pasti
- Art. 27 Contenitori
- Art. 28 Mezzi e piano dei trasporti
- Art. 29 Rispetto della normativa

TITOLO VI
MENU'

- Art. 30 Determinazione del menù
- Art. 31 Variazione al menù
- Art. 32 Diete speciali
- Art. 33 Diete in bianco
- Art. 34 Menù alternativi

TITOLO VII
IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 35 Organizzazione del lavoro per la produzione
- Art. 36 Modalità di confezionamento
- Art. 37 Conservazione dei campioni
- Art. 38 Conservazione delle derrate

TITOLO VIII
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art. 39 Preparazione e manipolazione alimenti
- Art. 40 Operazioni preliminari e cotture
- Art. 41 Condimenti

TITOLO IX
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

- Art. 42 Pulizia, detersione, disinfezione e caratteristiche dei prodotti
- Art. 43 Gestione e controllo degli infestanti

TITOLO X
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUI SERVIZI

- Art. 44 Diritto di controllo
- Art. 45 Diritto di controllo da parte del Comune
- Art. 46 Verifiche da parte della Commissione Mensa
- Art. 47 Esercizio dell'autocontrollo
- Art. 48 Verifiche della soddisfazione dell'utenza
- Art. 49 Contestazione a seguito di controllo
- Art. 50 Inadempienze e relative sanzioni
- Art. 51 Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni

TITOLO XI

DISPOSIZIONI VARIE

- Art. 52 Arbitraria sospensione del servizio
- Art. 53 Fatturazione
- Art. 54 Deposito cauzionale
- Art. 55 Cessione di contratto e di credito
- Art. 56 Subappalto
- Art. 57 Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto
- Art. 58 Risoluzione del contratto
- Art. 59 Danni
- Art. 60 Sicurezza sui luoghi di lavoro
- Art. 61 Registrazione del contratto
- Art. 62 Trattamento dei dati personali
- Art. 63 Controversie e Foro competente

Legenda:

Amministrazione Comunale: A.C.

Impresa Aggiudicataria: I.A.

Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari: CAM DM 65/2020.

TITOLO I - OGGETTO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Art. 1 Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti

Il presente capitolato, con i relativi allegati, recepisce e richiama i principi della sostenibilità ambientale definita dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al DM del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020) avente ad oggetto Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Inoltre vengono recepite le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010 (GU Serie Generale n. 134 del 11 giugno 2010), le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana" approvate dal Ministero dell'istruzione, prot. MIUR 7835 del 14 ottobre 2011 e da ultimo il DM del Ministro della Salute del 28 ottobre 2021 recante "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»" (GU Serie Generale n. 269 dell'11 novembre 2021).

Il committente obbliga l'appaltatore al rispetto delle clausole contrattuali di cui al CAM DM 65/2020 e delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte", che si intendono qui richiamate, per quanto concerne gli aspetti nutrizionali ed educativi.

Il presente appalto ha per oggetto:

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA e BIDEILLERIA per ASILO NIDO COMUNALE "PETER PAN"

Organizzazione, somministrazione, gestione, pulizia locali, riordino zona mensa, approvvigionamento, preparazione presso la cucina in loco di pasti giornalieri e merende (compreso lo spuntino di metà mattina) per i bambini dell'Asilo Nido Comunale sito in Corso Vittorio Veneto n. 46; viene, inoltre, richiesto il servizio di bidelleria (n. 1 operatore a tempo pieno e n. 1 operatore a p.t. 50%) che consiste nelle seguenti operazioni: porzionamento e distribuzione dei pasti e organizzazione del locale mensa, pulizie dei locali del nido (compreso lo spazio esterno) e relative pertinenze (arredi e sanificazione dei giochi), riordino del materiale didattico, gestione del servizio lavanderia.

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA per le SCUOLE DELL'INFANZIA e le SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI SAVIGLIANO

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e confezionamento presso il CENTRO COTTURA comunale sito in Piazza Galateri, trasporto e somministrazione di pasti giornalieri per alunni e insegnanti delle scuole dell'Infanzia e scuole primarie del territorio, così come di seguito specificate:

- Scuola dell'Infanzia "G.Gullino", Corso De Gasperi n. 21 (sede di refezione);
- Scuola dell'Infanzia "Principe di Piemonte", Via Muratori n. 20 (sede di refezione);
- Scuola dell'Infanzia "Filippo Curti", Via Einaudi n. 3 (sede di refezione).
- Scuola Primaria "Santorre di Santarosa", Via Ferreri n. 10 (una sede di refezione in Via Ferreri n. 10 ed una sede distaccata di refezione presso l'Istituto "Sacra Famiglia", ingresso in Corso Roma);
- Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII", Vicolo S.Eustacchio n. 18 (sede di refezione).

Il servizio per la scuola Secondaria di primo grado attualmente non è attivo ma qualora venisse in futuro riattivato anche gli alunni ed il personale docente dovranno usufruire del servizio con i costi e le modalità appaltati.

C) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER DIPENDENTI COMUNALI ED UTENTI FREQUENTANTI IL SELF-SERVICE DI PIAZZA GALATERI, SAVIGLIANO

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso il CENTRO COTTURA comunale sito in Piazza Galateri e somministrazione in modalità self-service di pasti giornalieri (presso il refettorio adiacente al Centro Cottura Comunale) per i dipendenti del Comune di Savigliano.

L'I.A. avrà la facoltà di somministrare e/o confezionare pasti anche per utenti esterni; gli utenti frequentanti il servizio di self-service dovranno essere preventivamente autorizzati dal Comune di Savigliano.

Per le suddette tipologie di pasti (SIA DIPENDENTI CHE UTENTI ESTERNI) si concorderanno le modalità di fruizione e di pagamento con l'I.A.

Nel caso in cui le Amministrazioni decidano di affidare in appalto nuovi servizi mensa o richiedere eventuali prestazioni o forniture aggiuntive, anche saltuarie, l'I.A. deve provvedere alla refezione alle stesse condizioni fissate nel presente capitolato o comunque concordate preventivamente, senza poter avanzare alcuna pretesa aggiuntiva che dovrebbe verificarsi.

Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza.

Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per la Stazione appaltante, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dalla Stazione appaltante.

La produzione dei pasti, in legume fresco-caldo, dovrà essere effettuata presso il centro di cottura di proprietà comunale.

Il servizio comprende la gestione del sistema informatizzato di prenotazione e disdetta dei pasti. Meglio illustrato all'art. 12.

L'A.C. si riserva, altresì la facoltà di apportare variazioni del numero sia dei pasti che dei punti di distribuzione, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul prezzo unitario.

La I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.

Art. 2 Durata dell'appalto

L'avvio dell'appalto è dal primo di settembre 2025 e si protrae fino alla fine di agosto 2029; l'eventuale proroga contrattuale di ulteriori tre anni scolastici, ai sensi dell'articolo 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023, comprende il periodo che va dall'inizio dell'anno scolastico 2029/2030 alla fine dell'anno scolastico 2031/2032.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificassero le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice Appalti. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto. L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto, può, per ragioni di urgenza, chiedere all'I.A. l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso l'I.A. si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato stesso.

Il Comune può risolvere il contratto per inderogabili esigenze pubbliche, per gravi inadempienze della ditta. Si rimanda all'articolo 58 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO del presente capitolato, per il dettaglio delle casistiche di risoluzione del contratto.

L'A.C. si riserva la facoltà — per tutta la durata dell'appalto — di apportare modifiche al numero dei pasti del servizio oggetto del presente appalto, in conseguenza del numero degli iscritti al servizio stesso.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva, sussistendone l'interesse pubblico, di non aggiudicare la gara o di annullarla o revocarla senza che i concorrenti possano avanzare, per tale motivo, richieste di indennizzi, compensi o danni.

Art. 3 Composizione utenza – Calendario di servizio - Pasti presunti

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà espletato presso le strutture e secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti presunti di seguito indicati:

Tipologia Utenza	Inizio/fine servizio	Giorno settimanali di servizio	Orario pasti	Pasti presunti giornalieri	Pasti presunti annui
Asilo Nido Comunale "Peter Pan"	Set/Lug	Da Lun a Ven	Spuntino a metà mattina e merenda alle 15.30 Pasto principale 11.30	55	205gg/anno su 5gg 11.275
Scuola dell'Infanzia "G.Gullino"	Set/Giu	Da Lun a Ven	12.00-13.00 turno unico	112	171 gg/anno su 5gg 42.066
Scuola dell'Infanzia "Principe di Piemonte"			11.45-13.00 turno unico	101	
Scuola dell'Infanzia "Filippo Curti"			11.45-12.50 turno unico	33	
Scuola Primaria "Santorre di Santarosa"	Set/Giu	Da Lun a Ven	12.10-13.50 su due turni	240	171gg/anno su 5gg (67.032) e 137gg/anno su 4gg (35.894) 102.926
Scuola Primaria "Santorre di Santarosa" sede distaccata presso "Sacra Famiglia"				152	
Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII"		Da Lun a Gio	12.10-13.50 su due turni	262	
Dipendenti Comune Savigliano (presso locale adiacente Centro Cottura)	1° gennaio-31 dicembre (escluse festività e chiusure estive/invernali concordate)	Da Lun a Ven	Turno unico 12.30-14.00	25 (14 interi e 11 ridotti)	238 giorni/anno (no da 15.08 a 31.08 e da 25.12 a 31.12) 3.332 [interi] 2.618 [ridotti] 5.950
Pasti per utenti convenzionati	1° gennaio-31 dicembre (escluse festività e chiusure estive/invernali concordate)	Da Lun a Ven	Turno unico 12.30-14.00	17	238 giorni/anno (no da 15.08 a 31.08 e da 25.12 a 31.12) 4.046
Totale pasti preparati					166.263

Il numero medio dei pasti indicato nella presente tabella è relativo: all'a.s. 2024/2025 (fino a marzo 2025) per quanto riguarda i pasti delle scuole; ai mesi di gennaio/febbraio/marzo 2025 per quanto riguarda i dipendenti comunali; all'anno solare 2024 per gli utenti convenzionati. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Comune (i pasti degli utenti esterni convenzionati non sono a carico del Comune di Savigliano); il numero pasti è suscettibile di variazioni in

aumento o in diminuzione in relazione al calendario scolastico/legislazione scolastica/riforma cicli scolastici, ai rientri pomeridiani, alla frequenza effettiva al servizio e alle altre eventuali evenienze che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento; per tale casistica è previsto il quinto d'obbligo (art. 120 comma 9 D.Lgs. n. 36/2023).

L'I.A. sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Se i pasti dovessero diminuire per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica/riforma cicli scolastici, le migliorie offerte in sede di gara DEVONO essere comunque garantite.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'A.C. con l'I.A. concorderà modalità e termini di comunicazione degli orari/turni di refezione per fasce d'utenza, del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc.).

Art. 4 Prezzo del pasto

Il prezzo a base d'asta, per ogni singolo pasto fornito, viene fissato in **€ 5,90 (IVA esclusa)**.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il corrispettivo contrattuale stabilito in sede di aggiudicazione potrà essere soggetto a revisione, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023, a partire dal secondo anno, come meglio illustrato all'art. 5 del presente Capitolato.

Saranno inoltre a carico dell'A.C.:

- concessione gratuita dei locali necessari all'effettuazione del servizio refettorio e di cucina ad eccezione dei locali del Centro Cottura di Piazza Galateri – Savigliano - per i quali è previsto un affitto annuale - vedi art. 6, lettera jj) del Capitolato;
- fornitura riscaldamento, energia elettrica, gas e acqua per i locali del servizio Asilo Nido del Comune di Savigliano;
- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa;
- la manutenzione straordinaria dei locali.

Art. 5 Revisione periodica dei prezzi

Il corrispettivo contrattuale stabilito in sede di aggiudicazione potrà essere soggetto a revisione, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023, a partire dal secondo anno, purché non venga alterata la natura generale del contratto, con richiesta documentata dell'I.A. che dovrà pervenire entro il 31 luglio dell'anno di riferimento. La richiesta si dovrà basare esclusivamente sull'indice FOI (Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati) elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica relativo al mese di giugno.

A fronte della richiesta dell'I.A. il Comune avvierà la verifica e procederà ad accordare o meno la revisione proposta o a definire l'eventuale misura minore.

A titolo di esempio, il primo aggiornamento potrà essere richiesto entro il 31 luglio 2026, con indice FOI giugno 2026 su giugno 2025, con effetto dal 1° settembre 2026. Qualora l'indice "giugno su giugno" non fosse ancora noto, per consentire comunque al Committente di determinare le tariffe in tempo per l'inizio del nuovo anno di servizio (1° settembre), si considera per convenzione che la variazione "giugno su giugno" sia determinata in modo figurativo (quindi senza conguagli successivi) in base al più recente indice disponibile (nell'esempio del primo aggiornamento: maggio 2026 su maggio 2025).

Ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. b) del D. Lgs. 36/2023, potranno essere richieste modifiche al contratto originario per l'espletamento di servizi supplementari non inclusi nel presente appalto qualora detti servizi siano connessi e/o debbano interagire con quelli oggetto della presente procedura qualora il ricorso ad un diverso contraente produca i seguenti effetti:

- risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
- comporti notevoli disagi nella gestione dei servizi o un sostanziale incremento/duplicazione dei costi.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre accettare di estendere il servizio presso altre scuole individuate dall'Amministrazione, ovvero per sopravvenute diverse dislocazioni organizzative dei plessi, alle medesime condizioni contrattuali.

TITOLO II – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 6 Oneri inerenti al servizio

La I.A. dovrà predisporre gli atti amministrativi finalizzati all'ottenimento di tutti i nulla osta/autorizzazioni e licenze commerciali per l'avvio del servizio, secondo quanto disposto dalle Autorità Sanitarie competenti, nonché relative alle SCIA per i locali utilizzati. L'I.A. assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di ristorazione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

Sono posti a carico dell'I.A. i seguenti oneri:

- a) coordinamento, organizzazione e gestione complessiva del servizio;
- b) ciclo di acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti;
- c) preparazione, cottura dei pasti destinati ai plessi scolastici con il sistema del legame fresco-caldo in multi razione nel rispetto di menù, tabelle merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, a denominazione di origine e indicazione geografica (DOP/IGP), o altrimenti qualificati, come meglio specificato;
- d) trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nei diversi plessi scolastici;
- e) servizio di bidelleria (n. 1 operatori a tempo pieno e n. 1 operatore a p.t. 50%) presso l'Asilo Nido Comunale (pulizie dei locali del nido - compreso lo spazio esterno - e relative pertinenze quali arredi e sanificazione dei giochi, riordino del materiale didattico, porzionamento e distribuzione dei pasti, organizzazione dei locali mensa, gestione del servizio lavanderia;
- f) gli addetti, prima di procedere alla somministrazione dei pasti, dovranno provvedere alla detersione e disinfezione delle superfici ove viene eseguita la distribuzione (es. banchi scolastici, tavoli dei refettori, ecc.);
- g) disposizione delle caraffe d'acqua sui tavoli;
- h) dotazione e/o integrazione di ogni attrezzatura necessaria, anche se non prevista dall'inventario, per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione, come ad esempio, linea self-service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, cucine, abbattitori, scolavassoi, bilance, nonché di tutti gli utensili per la porzionatura e la distribuzione dei pasti, stoviglie riutilizzabili per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti, bicchieri, posate, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli, rotoloni di carta, ecc.), necessari allo svolgimento del servizio nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenze (cfr. punto 4 dei CAM DM 65/2020);
- i) pulizia e riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, esclusi atri, corridoi e scale (salvo se quest'ultimi siano attigui ai locali mensa o utilizzati per il servizio di refezione scolastica);
- j) manutenzione ordinaria degli arredi/attrezzature messi a disposizione;
- k) predisporre, stampare e distribuire ad ogni famiglia utente del servizio di ristorazione (previa autorizzazione della A.C. e delle Autorità scolastiche):

- menù;
 - opuscoli informativi relativi ad alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
 - eventuali altre iniziative inerenti al servizio di ristorazione scolastica che la A.C. intenda predisporre e/o comunicare all'utenza;
- l) sostituire e/o integrare tavoli e sedie per refettori qualora, su indicazione della Autorità Sanitaria competente o su segnalazione delle autorità scolastiche, previa verifica della A.C., ne sia emersa la mancanza per effetto dell'aumento della popolazione scolastica o per deterioramento degli esistenti. Le eventuali sostituzioni o integrazioni resteranno di proprietà dell'A.C.;
 - m) adottare un piano di emergenza tale da garantire il pronto intervento, nei casi di calamità naturale e/o chiusura per guasti interni ed esterni, suppletivo del centro cottura principale individuato per il servizio. Inoltre dovranno essere previsti percorsi sostitutivi in caso di impercorribilità delle strade di accesso ai punti di consegna dei pasti giornalieri. Dovranno essere garantiti gli stessi standard qualitativi e quantitativi previsti per il servizio quotidiano;
 - n) adottare un piano di consegna dei pasti nei terminali di somministrazione (scuole); il piano dovrà evidenziare il numero di automezzi utilizzati quotidianamente, le caratteristiche tecniche dei mezzi utilizzati, i percorsi, i tempi di percorrenza e eventuali percorsi alternativi per inagibilità temporanea delle strade di accesso ai terminali di consegna;
 - o) adottare un piano per la gestione delle sostituzioni d'emergenza del personale operante nelle sedi scolastiche; tale piano dovrà evidenziare le puntuali modalità di sostituzione sia in termini numerici che in termini di ore ridistribuite;
 - p) tinteggiare i locali refettorio, locali cucina, bagni attigui e pertinenti il servizio di ristorazione, ogni qualvolta sia ritenuto indispensabile per la buona gestione del servizio e su specifica segnalazione dell'autorità competente, nonché su specifica richiesta dell'A.C.;
 - q) adottare un piano per la gestione delle manutenzioni delle apparecchiature delle sedi scolastiche nonché della cucina centralizzata al fine di ridurre al massimo ogni situazione di emergenza che implichi variazione di menù oppure utilizzo di stovigliato a perdere; tale piano dovrà evidenziare le puntuali modalità d'intervento per manutenzione ordinaria sia tempi e modalità d'intervento per urgenze;
 - r) garantire, per la preparazione delle diete speciali, la presenza quotidiana di almeno una dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi, disponibile ad incontri e/o riunioni nell'ambito di Commissioni Mensa e/o incontri con scolaresche per la valutazione dell'andamento del servizio;
 - s) pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
 - t) gestione e controllo degli infestanti ed eventuale disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione nonché dei locali annessi;
 - u) smaltimento dei rifiuti nei punti di distribuzione, nel rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune;
 - v) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la detersione e disinfezione dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi e disinfettanti vari, sacchi, strofinacci, ecc.). I detersivi dovranno essere conformi al Reg. (CE) n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici (cfr. punto 7 dei CAM DM 65/2020);
 - w) fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 al proprio personale operante nella mensa scolastica e nel centro cottura; inoltre, sarà a carico dell'I.A. l'acquisto di eventuali ulteriori armadietti per il contenimento dell'abbigliamento del personale stesso. Gli armadietti acquistati resteranno di proprietà dell'A.C.;
 - x) osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo nei locali scolastici e nelle pertinenze;

- y) copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- z) realizzazione di tutte le attività necessarie e strumentali per garantire l'osservanza delle norme relative al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e Reg. (CE) n. 852/2004, compresa formazione specifica di tutto il personale adibito al servizio, con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
- aa) gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale specifica (cfr. punto 8 dei CAM DM 65/2020);
- bb) previsione della figura di un responsabile del servizio, in qualità di coordinatore, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso, garantendone il corretto andamento;
- cc) invio, prima della stipulazione del contratto, dell'elenco nominativo delle derrate alimentari e bevande, del materiale a contatto con gli alimenti, dei detergenti e disinfettanti utilizzati, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, ecc., conforme alle indicazioni contenute nel progetto di servizio presentato in sede di gara. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere debitamente motivato ed accettato dal Committente;
- dd) attuazione delle misure previste dal Reg. (UE) n. 679/2016 per quanto concerne il trattamento dei dati personali riguardanti l'utenza, assumendo l'I.A. il ruolo di responsabile esterno nel trattamento dei dati acquisiti in forza dell'appalto, ed essendo a suo esclusivo carico l'adozione di tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- ee) le spese di riscaldamento, energia elettrica, gas, acqua e telefono presso il Centro di Produzione Pasti ed annesso self-service, sono a totale carico dell'I.A. che dovrà intestare a proprio nome i relativi contratti (attualmente il costo annuo medio sostenuto è pari a circa € 73.783,93 IVA esclusa);
- ff) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnico qualitativa presentata in sede di offerta, approvati e concordati con l'Amministrazione Comunale;
- gg) effettuazione delle analisi previste dal capitolato;
- hh) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- ii) l'I.A. dovrà provvedere alla verifica del rispetto dei requisiti di potabilità previsti dal D.Lgs. 31/01 due volte/anno per le valutazioni microbiologiche ed una volta/anno per quelle chimiche, dell'acqua fornita dall'acquedotto, i referti dovranno essere inviati all'A.C./Ufficio Scuola, per la successiva trasmissione all'A.S.L. CN. 1. Dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati;
- jj) sono, inoltre, a carico della I.A. gli oneri comunali relativi alla TARI pari a € 6.954,60 (importo soggetto ad adeguamento annuo in base alle tariffe deliberate) e l'importo annuale di affitto locali del Centro Cottura pari a € 10.000,00/anno IVA 22% esclusa;
- kk) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

Art. 7 Attrezzature ed impianti

L'A.C. mette a disposizione gratuitamente all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali (ad eccezione del Centro Cottura – vedi art. 6 lettera jj), gli arredi e le attrezzature destinati al servizio di porzionamento e distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia. Eventuali lavori sulle strutture devono essere concordati e autorizzati dall'A.C. I beni consegnati dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nelle stesse condizioni in cui sono stati ricevuti.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni concessi per tutta la durata del contratto.

L'inventario e la descrizione di quanto sopracitato viene allegato al presente capitolato; qualora, ad inizio appalto, venga rilevato il non corretto funzionamento e/o il cattivo stato di conservazione di attrezzature ed arredi, l'I.A. si impegna alla loro sostituzione o reintegrazione.

L'I.A. dovrà provvedere in ogni caso a fornire ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli e banchi termici, carrelli neutri, forni a microonde, cuoci pasta, cappe, bilance, trespolti con coperchio e comando a pedale, sacchi e sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti, stoviglie, ecc.

L'I.A. dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria, anche al fine di garantire l'efficienza e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo):

- la tinteggiatura delle pareti dei refettori e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni, se richiesto dal Comune e con le indicazioni dal medesimo impartite;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti quando non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordo con il Comune), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il regolare funzionamento della cucina e dei locali annessi ai refettori;
- l'installazione, qualora necessaria, per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie, la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;
- l'installazione e sostituzione di parasigoli;
- l'installazione e sostituzione di idonea banda paraurti a parete ad altezza di sedie, carrelli, contenitori raccolta rifiuti.

L'I.A. dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione o sostituzione e/o installazione delle attrezzature, degli arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione e nei locali di pertinenza, qualora non siano più idonei al loro corretto utilizzo o risultino irreparabili (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo):

- cuoci pasta, carrelli termici, boiler elettrici o a gas, forni a microonde;
- carrelli portavivande, contenitori porta rifiuti, armadietti per spogliatoi.

Le sostituzioni delle apparecchiature dovranno rispettare i criteri come da CAM DM 65/2020 C.a. 9, essere dotate di etichetta energetica, libretto di istruzioni e schede tecniche.

Le riparazioni delle attrezzature devono essere eseguite entro il termine massimo di 10 (*dieci*) giorni dal guasto, salvo documentata impossibilità, da comunicare al Comune. I forni a microonde, utilizzati per la riattivazione delle diete, devono essere sostituiti il giorno dopo il rilievo del guasto.

In ogni punto di distribuzione deve essere presente un registro sul quale annotare tutti i guasti e malfunzionamenti delle attrezzature e apparecchi nel quale devono essere indicati la data del guasto, l'attrezzatura, la segnalazione al responsabile dell'I.A., la data e la tipologia della riparazione effettuata o il report dell'intervento.

Gli arredi e le attrezzature acquistati dall'I.A., in quanto offerti in sede di gara, saranno acquisiti al patrimonio comunale.

Tutta la manutenzione ordinaria dei fabbricati e degli impianti tecnologici esistenti presso il Centro Cottura e refettorio adiacente di Piazza Galateri-Savigliano nonché dei locali utilizzati presso le scuole materne ed elementari rimane a **TOTALE CARICO** della I.A. Qualsiasi intervento sugli immobili e impianti tecnologici dovranno essere comunicati preventivamente al Settore LL.PP. per la loro autorizzazione e controllo in fase di esecuzione ed al termine degli stessi dovranno essere trasmesse le certificazioni attestanti la conformità dell'intervento secondo le vigenti normative. Rimane a carico dell'I.A. la revisione semestrale di tutti gli apparati relativi all'antincendio e sicurezza (estintori, idranti, porte tagliafuoco e maniglioni antipánico), alla verifica semestrale degli impianti elettrici e tecnologici esistenti presso i suddetti locali ed al controllo biennale delle terre tramite organo abilitato. Tutti i verbali di ispezione dovranno essere trasmessi immediatamente al Settore LL.PP. per l'aggiornamento delle relative pratiche. Inoltre l'I.A. dovrà

provvedere alla realizzazione di tutti gli interventi necessari o prescritti dall'autorità per la sicurezza e l'igiene sia dei locali che degli arredi utilizzati. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della I.A. Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'I.A. al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Art. 8 Materiali di consumo

Sono a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie tradizionali e/o monouso, vassoi, ove necessari, e ogni utensile necessario per l'espletamento del servizio e per la distribuzione, comprese le caraffe infrangibili, in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. (UE) 10/2011, dotate di coperchio (una ogni 4 bambini) da lt. 1, per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, di cui dovranno essere dotati i tavoli, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovagliette posto-tavola solo per casi d'emergenza, ecc.).

Tutto il materiale d'uso utilizzato per il servizio di ristorazione deve essere conforme alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente in materia di oggetti e materiali a contatto con gli alimenti e ai CAM DM 65/2020.

Le stoviglie pluriuso e monouso, le tovaglie, le tovagliette e i tovaglioli dovranno essere conformi a quanto previsto dalle sotto indicate specifiche.

Le stoviglie riutilizzabili devono essere:

- piatto fondo in melamina per il primo, di colore bianco ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore;
- piatto piano in melamina per il secondo ed il contorno, di colore bianco ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore. È consentita la fornitura di piatti bis-comparto per il secondo e contorno;
- bicchieri in polipropilene infrangibile trasparente (adatti ai bambini fascia 0/3 per l'Asilo Nido);
- posate in acciaio inossidabile 18/10 (diciotto/dieci), con lunghezza adatta agli utenti delle scuole dell'obbligo e del pre-obbligo. Tutta la posateria deve essere priva di saldature e dotata del fondo del manico arrotondato.

Il materiale elencato deve essere infrangibile, atossico e idoneo al contatto con gli alimenti.

L'I.A. deve fornire stoviglie e posate adattabili ai vassoi impiegati. I vassoi in materiale plastico riciclabile, devono essere infrangibili, atossici e idonei al contatto con gli alimenti.

Il materiale di consumo, in carta e in carta/tessuto (tovaglie, tovaglioli, tovagliette, ecc.) devono avere le seguenti caratteristiche:

- le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM DM 65/2020 per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti;
- le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

La fornitura di tovaglioli deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente con dimensioni 33 x 33 cm – peso medio 3,2 gr.

Il materiale elencato deve essere atossico e idoneo al contatto con gli alimenti.

Piatti, bicchieri e posate monouso utilizzati in casi eccezionali in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili, devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002.

Tutto il materiale monouso deve essere resistente al calore, tipo antiurto, non colorato. Il materiale deve essere infrangibile, atossico e idoneo al contatto con gli alimenti.

Tutto il materiale monouso biodegradabile e compostabile non deve contenere sostanze perfluoro alchiliche (PFAS). Prima di utilizzare il materiale monouso, l'I.A. deve presentare al Comune idonea documentazione attestante che nel processo di produzione della materia prima e delle stoviglie monouso biodegradabili e compostabili non sono state utilizzate sostanze poli e perfluoro alchiliche.

Il Comune si riserva la possibilità di chiedere all'I.A. di analizzare, a proprie spese, una campionatura di un lotto delle stoviglie biodegradabili e compostabili utilizzato nel servizio di ristorazione nei casi eccezionali.

Di tutto il materiale d'uso l'I.A. deve presentare al Comune idonea campionatura con allegata la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi dei Regolamenti dell'Unione europea e della normativa nazionale vigente, la scheda tecnica e a prima richiesta i rapporti di prova dei test di migrazione globale e specifica.

Resta a carico dell'I.A. la sostituzione delle stoviglie e posate riutilizzabili usurate con superficie non integra o con superficie non lucida (nel caso di resine melamminiche), oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, con stoviglie nuove aventi le medesime caratteristiche sopradescritte.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici utilizzati per il 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 13432:2002.

Di tutto il materiale destinato al contatto diretto con gli alimenti, il Comune potrà richiedere di far eseguire all'I.A. verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso, ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Reg. (UE) n. 10/2011 o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali.

Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale in casi particolari in cui, per diverse motivazioni, non sia possibile prelevare o utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale.

Art. 9 Educazione alimentare e misure per ridurre lo spreco e comunicazione

L'I.A. dovrà attuare, a proprie cure e spese gli interventi di educazione alimentare, rivolto agli insegnanti e agli alunni.

Il Comune ritiene che l'educazione alimentare nelle scuole sia fondamentale per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di porre in essere scelte corrette e consapevoli riguardo alla propria alimentazione imparando altresì a tenere in considerazione il nuovo concetto di sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari. L'educazione alimentare dovrà prevedere attività di laboratorio, degustazioni e sperimentazioni differenziando le proposte per fasce di età. Il programma per ciascun anno scolastico dovrà essere presentato al Comune entro il mese di settembre.

Art. 10 Gestione delle eccedenze e riciclo

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate, poco cotte o troppo 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.

L'I.A. deve analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il Comune.

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

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

Art. 11 Esonero responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'I.A. risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

L'I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 12 Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica per iscrizione, prenotazione, riscossione tariffe, anagrafica e pagamenti

L'introduzione del sistema informatizzato ha voluto soddisfare le seguenti necessità:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito;
- permettere di effettuare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità;
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio di ristorazione scolastica.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti e gestione dei pagamenti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

Il sistema dovrà essere accessibile ai diversi interlocutori coinvolti quali il Comune, la società di ristorazione e gli utenti sempre e solo con login/password e/o SPID/CIE e dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente, gli operatori scolastici e/o autorizzati dal Comune differenziandone le relative prenotazioni.

All'I.A. spetterà:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software in dotazione. Pertanto l'I.A. dovrà comunicare all'Ufficio del Comune il nome dell'azienda incaricata di eseguire la manutenzione, gli estremi del contratto ed il numero del telefono cui fare riferimento per le richieste di assistenza;
- l'attivazione, la manutenzione e l'acquisto della licenza d'uso (intestata al Comune) dei software per tutta la durata dell'appalto;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e hosting atti a garantire la gestione del programma;
- l'acquisizione delle presenze e la trasmissione dei dati dai terminali POS al sistema centrale;

- l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati;
- la gestione generale del sistema;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- l'attivazione di un PC presso il Centro Cottura per visualizzare le prenotazioni della giornata;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico e/o telefonico;
- la realizzazione di una opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà esplicarsi attraverso la disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori, con le autorità scolastiche prima dell'avvio del servizio, o per presenziare ad eventuali incontri con i referenti dell'A.C. e/o con la Commissione mensa o con le autorità scolastiche;
- proporre elementi migliorativi da introdurre nel corso dell'appalto considerandone la lunga durata, affinché il sistema informativo gestionale sia costantemente all'avanguardia sia in relazione all'evoluzione tecnologica, sia per quanto attiene il cambiamento delle esigenze degli utenti e quindi delle eventuali necessità di adeguamento del servizio;
- in caso di guasti e/o malfunzionamenti delle strumentazioni informatiche, l'I.A. è tenuta a dare tempestiva comunicazione all'A.C. e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software all'A.C. oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché le banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio.

a) Modalità di gestione

Attualmente il servizio di gestione anagrafica utenti, rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito del Servizio di ristorazione scolastica viene gestito attraverso la modalità amministrativa pre-pagato con specifico applicativo gestionale condiviso con l'Ente, e più precisamente:

- Sistema software School.net della Società Etica Soluzioni s.r.l.;

L'I.A. dovrà dare continuità ai Sistemi in uso in quanto potranno essere utilizzati per altri Servizi scolastici quali trasporto, pre/post scuola e assistenza al servizio mensa, ciò al fine di contenere i costi, sfruttare le competenze maturate dal personale comunale addetto, e garantire alle famiglie un servizio amministrativo e informativo e di comunicazione per loro già noto, e una base dati già consolidata.

b) Organizzazione ed esecuzione del servizio di gestione delle rette.

L'I.A. dovrà aggiornare il Software alle ultime versioni utilizzate. L'I.A. dovrà farsi carico dei canoni annuali di manutenzione ed hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica, dei dispositivi hardware e dei servizi necessari al funzionamento del progetto e in ultimo, delle eventuali migliorie proposte.

c) Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

La prenotazione pasti dovrà pervenire al centro di produzione pasti (avvalendosi della collaborazione del personale ATA, degli Insegnanti e del personale della I.A.) entro le ore 09.30 del giorno di fornitura; la disdetta e/o la prenotazione del pasto nel caso in cui l'utente uscisse o entrasse a scuola dovrà avvenire entro e non oltre le ore 10.30.

d) Gestione Amministrativa del Servizio e Canali di Pagamento

Il Sistema dovrà consentire l'impostazione amministrativa gestionale del Servizio Ristorazione Scolastica in modalità pre-pagato a ricarica su tutore pagante. L'I.A. dovrà predisporre i canali di pagamento su indicazione delle singole amministrazioni appaltanti, prevedendo il rinnovo delle apparecchiature hardware attualmente in uso, il tutto a spese dell'I.A.

Il Sistema dovrà consentire la gestione di tutti i servizi scolastici, nelle loro specifiche modalità amministrative.

e) Gestione comunicazioni con l'utenza

La gestione delle comunicazioni con i genitori, riguardanti il servizio in oggetto, oltre che con documenti cartacei deve avvenire anche tramite SMS ed e-mail con costi a carico dell'I.A. per tutta la durata dell'appalto. Gli operatori del sistema dovranno essere autonomi nel crearsi dei modelli per le singole comunicazioni con la possibilità di inserire dei tag dal database.

Il sistema deve inoltre prevedere apposito sito internet multilingue; il sito deve essere accessibile dagli utenti tramite login e password che permetta loro di visualizzare pasti consumati, pagamenti effettuati il saldo dei pagamenti e di pagare attraverso la carta di credito o bonifico MyBank.

L'I.A. sarà tenuta ad assicurare a proprie spese per l'intera durata dell'appalto:

- i canoni di manutenzione, hosting e assistenza per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software ed i costi di forniture e/o migliorie;
- la formazione necessaria al personale comunale incaricato della gestione;
- il costo degli sms (minimo 15.000 sms/anno scolastico per ognuno dei Comuni).

f) Iscrizioni al servizio ristorazione e pagamento delle tariffe

Resta in capo all'A.C.:

- il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione nelle fasce reddituali di eventuale riduzione o esonero per ogni anno scolastico;
- l'invio dell'elenco degli iscritti con i dati necessari all'I.A.;
- la ricezione delle domande di iscrizioni;
- l'aggiornamento delle anagrafiche;
- la ricezione delle domande di diete speciali;
- la deliberazione annuale delle tariffe da porre a carico degli utenti.

Le ricariche devono avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle eventuali fasce di reddito.

Per gli alunni che proseguiranno la scuola in uno dei plessi del territorio comunale l'eventuale saldo a credito rimarrà a disposizione per l'anno scolastico successivo. Dovrà essere data anche la possibilità di poter intestare l'eventuale saldo a credito ad altro nominativo della stessa famiglia, ad altro intestatario e, nel caso estremo in cui il servizio non venga più utilizzato a causa del ritiro dell'utente dal servizio di ristorazione scolastica, l'eventuale saldo a credito sarà restituito dall'A.C. su specifica richiesta della famiglia utente.

La mancata ricarica del "conto elettronico" da parte dell'utente - famiglia non dovrà in alcun modo precludere la somministrazione del pasto che dovrà essere comunque fornito.

L'I.A. non dovrà prevedere a carico degli utenti costi aggiuntivi derivanti da eventuali oneri dei canali di pagamento attivati, rispetto al prezzo del pasto stabilito dall'AC.

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. **Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.**

Art. 13 Assicurazioni

L'I.A. è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'A.C. relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati, personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della Ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'attività lavorativa svolta per l'erogazione del servizio, dall'utilizzo di attrezzature, materiali, etc.

È pertanto a carico della Ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa Responsabilità Civile Verso Terzi e Prestatori d'opera contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.

La Ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della Ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:

- ad Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro;
- ad Euro 5.000.000,00 per danni a persone;
- ad Euro 5.000.000,00 per danni a cose.

La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi.

Tale polizza, dovrà operare per la responsabilità derivante dalla gestione e/o conduzione e/o uso a qualunque titolo di beni mobili, immobili e loro pertinenze, di strutture, e di quant'altro destinato allo svolgimento dell'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.A.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

La polizza dovrà avere validità per tutta la durata contrattuale, anche per il tramite di tempestivi rinnovi. Resta ferma l'intera responsabilità dell'I.A. anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze.

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità, il Comune potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti dell'I.A. relativi a somministrazioni già eseguite o sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

La medesima polizza dovrà essere esibita in copia al Comune prima della stipulazione del contratto e dovrà riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del Codice Civile) nei riguardi dell'I.A. obbligata e dovrà prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (*sessanta*) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

Art. 14 Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

TITOLO III - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 15 Disposizioni generali relative al personale e alla sicurezza sui luoghi di lavoro

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o di altra che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A. dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

L'I.A. s'impegna a prestare i Servizi con la dovuta diligenza, a regola d'arte, in conformità ad ogni legge e/o regolamento applicabile in materia di sicurezza sul lavoro di cui al Decreto Legislativo 09 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. ed ogni altra disposizione vigente in tema di sicurezza sul posto di lavoro.

Tutto il personale impiegato dalla I.A. deve possedere adeguata formazione, professionalità e conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. In particolare, il personale addetto dovrà essere in possesso degli attestati di frequenza riguardanti la formazione generale e la formazione sui rischi specifici inerente l'attività svolta e dovrà altresì garantire la formazione agli addetti al servizio di prevenzione antincendio e gestione delle emergenze ai sensi del D.M. 2 settembre 2021 e della formazione degli addetti al primo soccorso.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

La mancata ottemperanza a tali obblighi sarà motivo di risoluzione del contratto.

L'I.A. dovrà, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione e relative pertinenze, secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia; al termine dell'appalto detta cartellonistica rimarrà proprietà del Comune.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'I.A. dovrà predisporre, in ottemperanza alla normativa vigente, i piani di evacuazione di emergenza: detta documentazione dovrà essere trasmessa all'A.C., che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, cui la Ditta stessa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività.

L'I.A. dovrà garantire la gestione della sicurezza antincendio, sia durante l'esercizio dell'attività che in caso di emergenza, ai sensi del Decreto 2 settembre 2021 e certificare di aver svolto, almeno con cadenza annuale, le esercitazioni antincendio anche tenendo conto di eventuali situazioni di notevole affollamento e della presenza di persone con specifiche esigenze.

Art. 16 Personale

L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalla normativa di riferimento e dai CAM DM 65/2020.

Ai sensi dell'art. 11, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 il contratto collettivo nazionale prevalente applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto, in conformità al comma 1 dello stesso articolo, è il *"Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo"* (codice H05Y).

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e al Reg. (CE) 852/2004, l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, rivolto al personale del centro cottura e al personale addetto alla somministrazione dei pasti al fine di adeguare il servizio stesso agli standard di qualità richiesti dal Comune. Parimenti l'I.A. deve garantire la formazione e l'addestramento del personale delle aziende alle quali ha appaltato alcune attività del servizio di ristorazione e/o servizi oggetto dell'appalto (es. addetti al trasporto dei pasti e delle stoviglie, del ritiro dei vuoti e delle stoviglie sporche; addetti al lavaggio delle stoviglie pluriuso; manutentori, ecc.) e dei lavoratori interinali.

L'I.A. deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi che intende effettuare prima dell'inizio del servizio di ristorazione e durante l'anno scolastico e conseguentemente far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati e a tale scopo l'I.A. deve informare con congruo anticipo gli Uffici preposti del Comune circa la programmazione dei corsi.

L'I.A. deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nelle singole sedi di lavoro, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle mansioni a cui sarà addetto, del monte ore giornaliero assegnato a ciascun operatore nelle sedi di lavoro.

L'I.A. dovrà trasmettere il nominativo delle persone che saranno designate a svolgere il ruolo di Preposti nelle singole sedi di lavoro, incaricati a sovrintendere le attività e monitorare la corretta applicazione della materia relativa alla salute e sicurezza sul lavoro e della sicurezza alimentare e che dovrà sempre essere presente all'interno degli ambienti operativi.

L'I.A. deve garantire la sostituzione immediata del personale per qualunque ragione assente con personale di pari qualifica professionale ed esperienza. Sarà cura della I.A. fornire alla A.C. il progetto di un piano di intervento per la sostituzione giornaliera del personale assente per malattia/ferie ecc. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'A.C.; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale. L'I.A. sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

L'I.A. è tenuta a limitare il più possibile le sostituzioni del personale al fine di evitare un elevato turn over sull'utenza.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

Prima dell'inizio del servizio o contemporaneamente, in caso di sostituzioni, l'I.A. consegna al RUP una dichiarazione con la quale si attesta per ogni singolo addetto al servizio l'idoneità all'espletamento della funzione assegnata e la immunità dello stesso da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione o, comunque, incompatibili con la funzione assegnata.

Art. 17 Rapporto di lavoro

Il personale, assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato deve essere assunto, nel rispetto esclusivo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria - siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, nel rispetto dei livelli professionali previsti.

Il personale dovrà essere regolarmente iscritto nel libro paga della Ditta. L'I.A. ha l'obbligo di provvedere all'integrale applicazione – a favore del personale dipendente – delle condizioni normative ed economiche stabilite dal contratto di lavoro di categoria nonché l'iscrizione del personale stesso agli Enti previdenziali ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

L'I.A. è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali - riguardanti le maestranze addette ai lavori - relativamente alla prevenzione infortuni, igiene del lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali.

L'A.C. non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale dell'I.A. o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della ditta nei confronti del personale stesso.

Art. 18 Codice di comportamento

L'I.A. si impegna a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti e collaboratori, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del DPR n. 62/2013, le norme contenute nel "Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Savigliano", pubblicato sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione Trasparente", a pena di risoluzione del contratto; i lavoratori e collaboratori dell'impresa, autori di segnalazioni di reati o

irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nell'ambito di un rapporto di lavoro, sono sottoposti alle tutele previste dalla Legge n. 179/2017 e l'impresa è tenuta a segnalare al RPC del Comune.

Art. 19 Clausole sociali

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e le esigenze tecnico organizzative, l'affidatario si impegna, nei termini stabiliti dai contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs 81/2015, ad assorbire nel proprio organico in via prioritaria il personale impiegato nel servizio nel precedente affidamento ai sensi di quanto previsto all'art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

L'I.A. è altresì obbligata all'osservanza delle norme orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Art. 20 Profili professionali

Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto e di adeguata formazione documentata.

L'I.A. dovrà comunicare con nota scritta, prima dell'avvio del servizio, il nominativo ed i requisiti del Responsabile del Servizio per il Comune di Savigliano, allegando il relativo curriculum; dovrà altresì essere indicato il recapito telefonico e le relative fasce orarie di reperibilità.

Il Responsabile del Servizio, mantiene contatto costante con i referenti dell'A.C. ed è figura di riferimento per la gestione ed il monitoraggio del servizio, per la soluzione delle criticità e per la comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa. Egli è altresì responsabile della puntuale produzione della documentazione richiesta dai diversi articoli del presente Capitolato. Ove richiesto dall'A.C., il Responsabile del Servizio dovrà redigere adeguata relazione per fornire chiarimenti su eventuali criticità del servizio e proposte di interventi migliorativi.

In caso di assenza o di impedimento del Responsabile (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Personale addetto alla produzione pasti

L'I.A. per la produzione dei pasti deve impiegare personale adeguatamente formato in numero congruo tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una ordinata esecuzione del servizio stesso.

Dietista

Per la consulenza dietetica e l'elaborazione delle diete speciali personalizzate l'I.A. dovrà avvalersi di un dietista con abilitazione all'esercizio della professione e di provata esperienza di almeno tre anni nella ristorazione scolastica. Il/la dietista deve essere referente per la verifica e controllo su tutti gli alimenti e/o pasti da consegnare nei singoli plessi.

Tale figura, almeno una volta ogni tre mesi, deve effettuare un sopralluogo per ogni singolo plesso per verificare l'andamento del servizio e della corretta preparazione delle diete personalizzate e per la valutazione della gradibilità delle diete stesse.

I Verbali di tali sopralluoghi devono essere inviati trimestralmente all'A.C. La dietista, inoltre, dovrà essere disponibile ad incontri e/o riunioni nell'ambito di Commissioni Mensa e/o incontri con scolaresche per la valutazione dell'andamento del servizio ivi compreso il progetto di educazione alimentare.

Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro dei vuoti presso i punti di distribuzione, deve impiegare personale adeguatamente formato, in numero tale da assicurare tempi di

esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto dichiarato in sede di gara. Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti previsti dalla normativa.

Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti deve impiegare proprio personale adeguatamente formato in numero congruo tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una ordinata esecuzione del servizio stesso. Per l'Asilo Nido la somministrazione dei pasti si riferisce alla distribuzione dei pasti ai bambini effettuato dal personale di bidelleria.

Art. 21 Vestiario e igiene del personale

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori e gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'A.C. Ciascun addetto deve avere in dotazione un numero di camici e cuffiette tale da garantire che tali indumenti siano sempre indossati puliti.

Il personale in servizio dovrà apporre sugli indumenti indossati il cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nome.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della relativa commissione.

Tutto il personale che svolge attività a diretto o indiretto contatto con gli alimenti, nel centro cottura e/o nei punti di distribuzione, deve curare l'igiene personale, indossare correttamente l'abbigliamento da lavoro, avere un corretto comportamento igienico e rispettare le vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Art. 22 Norme antipedofilia

L'I.A. si obbliga a rispettare quanto stabilito dal D.Lgs. 4 marzo 2014 n. 39, che ha inserito il seguente articolo 25-bis rubricato *"Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro"* al D.P.R. 14 novembre 2002 n. 313. Tale norma dispone: *«Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori»*.

L'I.A. dovrà tenere, per ciascun dipendente, il certificato penale di data non anteriore a sei mesi, che consegnerà, se richiesto, al Comune. L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con il Comune, che comporterà la risoluzione del medesimo.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 23 Derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche (allegate al presente Capitolato),

ai CAM DM 65/2020, ai *“Criteri Microbiologici per Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1 – Protocollo Tecnico rev. 4/2017”* emanati dalla Regione Piemonte e successive revisioni e alle *“Linee Guida per l’analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti”* - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte del 18 dicembre 2011 n. 780.

L’I.A. dovrà fornire al Comune informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, trasmettendo un prospetto indicante: nome, sede e telefono del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime o materia prima prevalente, oltre alle schede tecniche dei prodotti e ai rapporti di prova delle analisi, che devono essere disponibili quando richiesti, di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di ristorazione. Le analisi delle derrate alimentari utilizzate dovranno essere eseguite da laboratori accreditati per mandato dell’I.A. e/o del produttore/fornitore.

L’Amministrazione Comunale si riserva di rinunciare a specifiche derrate biologiche già introdotte (nel rispetto dei CAM), senza aggravio di costi, in caso di scarso gradimento da parte degli utenti.

La I.A. si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Il Comune si riserva di verificare la conformità dei prodotti secondo quanto previsto nelle tabelle merceologiche allegate attraverso la valutazione delle schede tecniche ed etichette. In caso di non conformità, il Comune chiederà la sostituzione del prodotto e potrà essere applicata la penalità prevista dal presente Capitolato.

L’A.C., conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l’impiego di prodotti di qualità, quali prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, di filiera corta, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e la loro stagionalità, con l’obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni di lotta integrata si intendono qui richiamate.

Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. N. 65 del 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020.

È assolutamente vietato l’utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente sia nazionale che europea.

Art. 24 Etichettatura delle derrate

Le derrate devono essere etichettate conformemente al Reg. (UE) 1169/2011 e alle procedure di autocontrollo aziendale. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Tutti i prodotti alimentari e non alimentari destinati ad essere utilizzati per il servizio di ristorazione del Comune di Savigliano, devono essere chiaramente identificati come prodotti destinati al Comune di Savigliano.

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, biologici, da produzione integrata e convenzionali, in stoccaggio nel centro cottura, devono essere confezionati in cassette e/o cartoni originali, del produttore e/o confezionatore/condizionatore, con etichetta del produttore e confezionatore/condizionatore. È assolutamente vietato coprire o staccare anche parzialmente l’etichetta del produttore originale quando presente (azienda agricola, cooperativa, ecc.) con altre etichette del condizionatore, grossista, confezionatore o con materiale adesivo diverso.

I prodotti biologici devono essere chiaramente identificati con etichetta originale del produttore e del confezionatore e stoccati in area definita e separata dai prodotti convenzionali. L’I.A. oltre

all'identificazione dell'area dedicata ai prodotti biologici, deve adottare misure precauzionali, atte a scongiurare confusioni e promiscuità con prodotti convenzionali.

I prodotti alimentari non conformi o restituiti dalle scuole o non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere opportunamente identificati con l'indicazione del prodotto, la provenienza e la destinazione (eliminazione, reso, ecc.) e adeguatamente isolati dagli altri prodotti.

Art. 25 Rintracciabilità

Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, l'I.A. deve predisporre procedure ai sensi del Reg. CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del Reg. (CE) 1935/2004 relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.

L'I.A. deve disporre di un sistema efficace di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti e del loro confezionamento, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

La procedura di rintracciabilità deve prevedere le registrazioni, per ogni alimento/ingrediente utilizzato per la produzione dei pasti dei seguenti dati: alimento/ingrediente, marca dell'alimento/ingrediente, lotto dell'alimento/ingrediente, data di scadenza o tmc, cliente (Comune di Savigliano) quantità utilizzata.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso tipo e caratteristiche degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del Comune di Savigliano.

Le verifiche, come previste dai CAM DM 65/2020, si realizzano su base documentale ed in situ.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

TITOLO V - NORME PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 26 Modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati, secondo il calendario che verrà comunicato dall'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico - franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio presso le sedi scolastiche. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa avanzare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere di cui all'articolo 4.1 "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" effettuate durante l'anno scolastico, dovranno essere consegnati tra le ore 8.00 e le ore 8.30 o in altro orario concordato con l'A.C.

Art. 27 Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia e rispettare quanto previsto dai CAM DM 65/2020 vigenti (criterio C.a.4). Si dovrà fare

uso di contenitori termici completamente riciclabili idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori *gastronorm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra ed impedire la fuoriuscita di alimenti. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, con indicazione del nome della scuola o del nido, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Le *gastronorm* in acciaio inox impiegate per il trasporto degli alimenti dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento e ammassamento, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici o i self-service non siano idonei a contenerli.

Le *gastronorm* contenenti i vegetali in foglia cotti (spinaci, erbe, ecc.) devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua; tali supporti devono essere di materiale idonei al contatto con gli alimenti caldi e all'uso previsto.

Gli alimenti trasportati nelle confezioni originali (es. verdure IV (*quarta*) gamma, formaggio monodose, ecc.), devono essere posti direttamente all'interno dei contenitori isotermici puliti e asciutti. È vietato trasportare alimenti in confezioni originali e/o riconfezionati dall'I.A., all'interno delle *gastronorm* di acciaio, anche se al loro interno è posizionato materiale come pellicole, plastiche, carta monouso, ecc., fra la confezione e le pareti della *gastronorm*.

I contenitori isotermici del vitto comune e delle diete devono essere lavati e disinfettati quotidianamente e inseriti nel piano di pulizia del centro di cottura con regolare registrazione dell'esecuzione della detersione e disinfezione, quando necessario.

L'I.A. deve sostituire tempestivamente le attrezzature utilizzate per la veicolazione qualora la tipologia utilizzata o l'usura pregiudichino l'idoneità alla distribuzione dei pasti nelle sedi scolastiche.

L'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti in imballaggi ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose per olio e salse da condimento e le monoporzioni ove non altrimenti imposto dalla normativa oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (diete per celiaci, ecc.).

Art. 28 Mezzi e piano dei trasporti

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 52/2004 e a tutta la restante normativa vigente; dovranno inoltre rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente, o al bisogno, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, privilegiando mezzi a minore impatto ambientale e riducendo al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Tale piano dei trasporti dovrà essere integrato con eventuali indicazioni dell'A.C e definitivamente consegnato prima dell'inizio del servizio.

Entro il mese di settembre di ogni anno scolastico l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

Art. 29 Rispetto della normativa

Tutta la normativa europea nazionale, regionale e locale vigente in materia di sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, qualità e caratteristiche delle materie prime alimentari e dei materiali a contatto con gli alimenti si intende qui richiamata.

L'I.A. deve osservare tali norme per tutta la durata del servizio, compresa l'eventuale proroga contrattuale per ulteriori quattro anni scolastici, ai sensi dell'articolo 120 comma 10 del D.Lgs. 36/2023.

TITOLO VI - MENU'

Art. 30 Determinazione del menù

I menù delle scuole sono stagionali ed articolati in menù invernale e menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore indicativamente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo indicativamente dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale, tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

L'I.A. dovrà fornire pasti secondo il menù vistato dal S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'ASL CN1.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Su indicazioni concordate tra la stazione appaltante, la Commissione Mensa e la Ditta appaltatrice, il menù potrà subire modifiche per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza (es. cattiva combinazione di pietanze, scarso gradimento della specifica pietanza, scadente appetibilità per errori nella preparazione, ecc.) o su eventuali direttive fornite dall'ASL.

Art. 31 Variazione al menù

Le eventuali variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune ed autorizzate dall'ASL.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.

È consentito tuttavia una variazione, in via temporanea del menù, previo accordo con il Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, sciopero, mancanza di energia elettrica in rete, etc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- cause contingenti imprevedibili non imputabili all'I.A.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte del Comune.

Art. 32 Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

Sarà cura degli Uffici Comunali preposti trasmettere alla I.A. i certificati medici attestanti le patologie, le allergie ed intolleranze alimentari per i quali è necessaria una dieta speciale. Sono a carico dell'I.A. le spese relative all'acquisto delle derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica, anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali. Dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza ulteriori costi per il Comune.

La predisposizione degli schemi dietetici per tali diete dovrà essere affidata ad un Dietista in possesso del titolo abilitante all'esercizio della professione e di valida iscrizione allo specifico Albo Professionale, di cui dovrà essere prodotta evidenza all'A.C, senza alcun compenso aggiuntivo.

Le diete speciali, con relativo schema dietetico, dovranno essere elaborate ed attivate nei plessi scolastici entro due giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione medica.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante sull'apposita modulistica secondo le linee guida della Regione Piemonte per il rilascio delle certificazioni mediche nell'ambito delle diete personalizzate nella ristorazione scolastica.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato il certificato medico attestante la patologia cronica e comunque ogni anno dovrà essere presentata apposita autocertificazione di rinnovo per l'anno scolastico di riferimento;
- nel caso di bambini portatori di allergie e/o intolleranze alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato al Comune un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto uno schema dietetico scritto seguendo lo schema dei menù sia invernale che estivo, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base del pasto comune, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni. Nel rispetto dello schema dietetico specifico dell'utente, l'I.A. deve fornire lo stesso frutto servito nel menù del pasto comune, qualora non escluso dalla dieta. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002, termosaldata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo (etichetta/indicazione sulla vaschetta monorazione riportante nome, cognome dell'utente, classe, scuola di appartenenza e nome del piatto). Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal presente Capitolato, dalla normativa vigente e dall'autocontrollo dell'I.A. sino al momento del consumo.

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate alimentari indicate nelle tabelle merceologiche allegate e dovranno essere rispettate le tabelle dietetiche e le grammature delle porzioni, ad esclusione delle diete che necessitano di particolari grammature (es. diabetici), al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali. L'I.A., a proprie spese, dovrà integrare, alcune diete con prodotti specifici qualora inseriti negli schemi dietetici (es. pasta aproteica, alimenti senza glutine, olio MCT, ecc.).

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in locali o aree del centro di cottura a ciò dedicate. Le stoviglie, utensili e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete "gravi" (codici rossi) devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente dalle stoviglie, utensili e pentolame utilizzati per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti del vitto comune.

L'I.A. per la preparazione e distribuzione delle diete da somministrarsi calde dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- preparare le diete in legame refrigerato effettuando, dopo la cottura, il raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4°C al cuore del prodotto e conservare a 0°C/+4°C;
- frullare tutti gli alimenti per le diete destinate a utenti con difficoltà alla deglutizione o alla masticazione o che necessitano di una alimentazione fluida;
- garantire durante il trasporto il mantenimento della temperatura delle diete abbattute tra 0°C/+10°C e per le diete fredde da non riattivare, le temperature di legge o dell'autocontrollo aziendale (ricotta, formaggi, prosciutto, yogurt, ecc.). La temperatura delle diete non deve essere inferiore a 0° C;
- trasportare le diete separate dal vitto comune. Le diete per celiaci, allergici e le diete gravi devono essere trasportate in contenitori termici mono pasto o con modalità equivalenti tali da non compromettere la salubrità del pasto;
- rilevare e registrare la temperatura su modulo dedicato, seguendo le operazioni da effettuare prima della distribuzione, avendo cura di non contaminare accidentalmente le diete;

- riattivare, poco prima della somministrazione, i pasti dietetici nel forno a microonde, fornito dall'I.A., sino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto per il tempo necessario a garantire la salubrità dell'alimento stabilito dall'I.A. Rilevare la temperatura con il termometro dedicato alle diete e registrare immediatamente il dato su apposito modulo;
- somministrare la dieta eliminando adeguatamente la pellicola di copertura. È vietato travasare la dieta in altri piatti; solo in caso di imprevisti le diete possono essere travasate in piatti monouso;
- eliminare nel punto di distribuzione le diete non consumate.

L'I.A. dovrà predisporre procedure e istruzioni di lavoro con la descrizione dettagliata della gestione delle diete speciali nel centro cottura e nei punti di distribuzione. Le procedure e le istruzioni di lavoro devono essere redatte in modo da essere facilmente comprensibili al personale addetto alla preparazione e somministrazione delle diete speciali. La somministrazione all'utente finale dovrà avvenire sotto controllo dell'addetto alla distribuzione, in collaborazione con il docente di riferimento, al fine di identificare in modo preciso e puntuale l'utente interessato.

Per le allergie da contatto a metalli, materiali, detersivi, ecc., l'I.A. deve prevedere procedure specifiche, adeguate alla gestione di queste forme allergiche, compreso l'uso di contenitori, pentole e utensili adatti.

Le procedure devono prendere in considerazione:

- il rischio relativo all'ingestione dell'allergene e all'associazione con alimenti che favoriscono il rilascio dell'allergene;
- il rilascio dell'allergene dagli utensili utilizzati per la preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione della dieta speciale.

Le procedure e le istruzioni di lavoro devono essere presenti nei punti di distribuzione, oltre ad essere presenti nel centro cottura.

Il Piano di autocontrollo dell'I.A. deve considerare il rischio "allergeni" e "glutine" nella valutazione del rischio e deve prevedere procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati nonché garantire la salubrità delle diete speciali. Nelle procedure deve essere presa in considerazione la qualifica e il controllo dei fornitori di alimenti confezionati e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni o alimenti vietati per alcune diete. Tutto il personale del centro cottura (magazzinieri, cuochi/e, autisti dei mezzi) e impiegato nelle scuole deve aver ricevuto un'adeguata formazione e addestramento nella gestione delle diete speciali.

I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose o etico-culturali dovranno essere trattati in conformità alla normativa sulla *privacy*. Il Comune, quale Titolare del trattamento dei dati, designerà l'I.A. quale Responsabile del trattamento dei dati, cui saranno affidate tutte le operazioni di trattamento dei dati personali necessarie per dare piena esecuzione all'appalto, mediante apposito contratto per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Reg. (UE) 2016/679.

Art. 33 Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitino di certificato medico, qualora ne venga fatta richiesta in tempo utile; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (pollo, tacchino o vitello), oppure da filetto di pesce all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, in funzione del piatto proposto nella giornata, frutta mela o banana.

I pasti in bianco devono essere prodotti, confezionati e trasportati secondo le indicazioni impartite per le diete speciali.

I pasti in bianco, senza certificazione medica, sono autorizzati solamente per un massimo di 5 (*cinque*) giorni, la prosecuzione comporta l'obbligo di certificazione medica.

Art. 34 Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose, latte-ovo-vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del

centro di cottura. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche e nelle Tabelle Merceologiche allegate al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 35 Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione incrociata.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Piano di autocontrollo, riferito a tutte le fasi dell'attività oggetto dell'appalto. In tutte le scuole dovrà essere presente la parte del piano attinenti alle fasi operative svolte in tali sedi.

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idoneamente attrezzati e dotati di tutti i dispositivi necessari per la corretta esecuzione delle operazioni, così come previsto dalla normativa vigente in materia di autorizzazione sanitaria per l'esecuzione di manipolazione di alimenti in modo continuativo.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica prevista dalla normativa vigente ed in base agli standard previsti per i prodotti alimentari di alta qualità.

Art. 36 Modalità di confezionamento

I prodotti alimentari e i pasti dovranno essere confezionati, identificati ed etichettati secondo le prescrizioni del presente Capitolato e trasportati in conformità a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004 (Allegato II capp. IV, V e X) e alla normativa vigente in materia.

Il pane deve essere trasportato e consegnato in sacchi o sacchetti di carta resistente agli strappi; i sacchi o sacchetti devono essere chiusi senza l'utilizzo di punti metallici. È consentito il confezionamento del pane in sacchetti, adeguatamente microforati, in materiale plastico, per alimenti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002; il pane così confezionato deve essere veicolato in sacchi di carta resistente agli strappi. Il trasporto deve avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile che devono essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia. Il sacco di carta, contenente il pane, non deve mai essere appoggiato a terra o direttamente sul pianale del vano di carico del mezzo di trasporto o su superfici bagnate, umide o insudiciate. Nel caso di strappi accidentali dei sacchi di carta durante il trasporto l'I.A. deve provvedere alla sostituzione del pane contenuto nel sacco strappato.

La frutta fresca deve essere trasportata in cassette o cartoni idonei al trasporto della frutta e identificati come indicato nel presente Capitolato. Nel caso di sfusi, per le quantità non contenibili nelle cassette o nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di una cassetta/cartone, la frutta fresca può essere confezionata in sacchetti di materiale plastico per alimenti biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI 13432:2002, idoneamente chiusi e identificati come indicato precedentemente. È vietato l'uso di cassette riciclate anche se opportunamente pulite e lavate che precedentemente sono state utilizzate per il trasporto di alimenti di origine animale.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato e il Grana Padano devono essere grattugiati e confezionati nelle zone di produzione, come previsto dai disciplinari di produzione delle rispettive DOP. Il Parmigiano Reggiano

grattugiato e il Grana Padano devono essere consegnati nei punti di distribuzione nelle confezioni originali sigillate. Per esigenze straordinarie il Parmigiano Reggiano grattugiato e il Grana Padano possono essere distribuiti in confezioni monodose con le medesime caratteristiche previste dal disciplinare di produzione della DOP.

Non è consentito grattugiare il Parmigiano Reggiano DOP e il Grana Padano DOP nel centro cottura.

Art. 37 Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due porzioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Savigliano e data del prelievo, tipologia di alimento) e riporli rispettivamente: uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario anche in relazione alle modalità di intervento previste dai soggetti appositamente incaricati per i controlli.

Art. 38 Conservazione delle derrate

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, l'I.A. deve applicare la tecnica della rotazione delle merci secondo il sistema "F.I.F.O." (*First inFirst out*) e "F.E.F.O." (*First Expired First Out*) in base ai quali i prodotti con la data di arrivo o di scadenza più prossima devono essere consumati per primi. Le derrate alimentari scadute presenti nel centro cottura e nelle dispense dei refettori dei plessi scolastici, non possono essere in alcun modo utilizzate, e devono essere identificate, separate e trattate come prodotti non conformi e tempestivamente eliminate. Con riferimento ai prodotti non conformi per *shelf-life* superata, l'I.A. deve individuare e documentare la destinazione d'uso secondo un'apposita procedura documentata.

I prodotti alimentari deperibili (es. carni, verdure, salumi, latticini, surgelati, ecc.) dovranno essere conservati in celle e/o in frigoriferi distinti e alle temperature previste per legge. Le carni rosse e le carni bianche e gli altri prodotti alimentari, qualora siano conservate nella stessa cella e/o frigorifero, devono essere separati fisicamente e protetti. È vietato qualsiasi promiscuità fra prodotti alimentari diversi e fra alimenti e prodotti non alimentari.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella e/o frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Le uova fresche devono essere conservate secondo la procedura aziendale dell'I.A.; i prodotti pastorizzati a base di uova (albume, tuorlo uovo intero) e i prodotti a base di latte (latte UHT, panna, ecc.) devono essere conservati a temperatura di refrigerazione secondo le indicazioni del produttore.

I prodotti alimentari devono essere protetti e/o confezionati esclusivamente con materiale idoneo al contatto con gli alimenti secondo la normativa europea e nazionale vigente. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale secondo quanto indicato nel presente Capitolato. È vietato nel centro cottura e nei punti di distribuzione l'uso di pentole e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate attrezzature, utensili, teglie e pentolame usurati che possono pregiudicare la sicurezza alimentare.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente e idoneamente identificati.

TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 39 Preparazione e manipolazione alimenti

Tutte le operazioni di preparazione e di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente alle norme che regolano la materia, nonché alle procedure e istruzioni di cui l'I.A. deve dotarsi.

Tutti gli alimenti devono essere lavorati, porzionati e cucinati il giorno stesso in cui sono consumati ad eccezione di quelli indicati nell'articolo successivo. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza, ponendo massima attenzione alla presentazione dei piatti al consumatore finale durante la distribuzione.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (es. insalate) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

La preparazione di piatti freddi, dei prodotti ittici, delle carni, delle verdure, dei salumi e formaggi dovranno avvenire in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

Tutti i prodotti alimentari utilizzati devono essere prelevati dalle celle in piccoli lotti allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature, limitare la crescita delle cariche microbiche e ridurre il rischio di contaminazioni.

Tutto il personale durante il processo di produzione dei pasti deve indossare, oltre all'abbigliamento indicato nel presente Capitolato, la mascherina, il copri barba e i guanti monouso.

Art. 40 Operazioni preliminari e cotture

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

- i legumi secchi devono essere posti in ammollo secondo le indicazioni del produttore o le procedure aziendali, con 2 (*due*) ricambi di acqua se l'ammollo supera le 12 (*dodici*) ore. Durante la fase di ammollo l'addetto deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve.
In caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di legume, ma di lotto diverso. L'acqua di cottura dei legumi dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- i cereali secchi e i legumi secchi, per i quali non è richiesto un ammollo prima della cottura, prima dell'utilizzo devono essere sciacquati abbondantemente in acqua corrente o secondo le istruzioni del produttore. Durante questa fase il personale deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve. In caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di cereale o legume, ma di lotto diverso;
- è consentito l'utilizzo di verdure di IV (*quarta*) gamma e le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo;
- le verdure fresche da consumarsi crude devono essere preparate tassativamente nelle ore antecedenti il consumo;
- le carote e i finocchi consumati crudi e le patate consumate cotte è consentita la capitozzatura, la toelettatura, la pelatura e il lavaggio, il giorno precedente il consumo e la conservazione in acqua acidulata. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati come descritto precedentemente e conservati in idonei contenitori protetti in cella tra 0°C e + 4°C. L'I.A. deve prevedere nel manuale di autocontrollo aziendale i diagrammi di flusso la relativa analisi dei rischi del processo e la redazione di adeguate procedure o istruzioni per il personale;

- la porzionatura e il taglio delle carni crude deve essere effettuata il giorno del consumo. È consentita la preparazione e toelettatura il giorno precedente il consumo dei tagli di carne per la preparazione di arrostiti, e piatti simili;
- la carne tritata per la preparazione di hamburger, polpette, ecc, deve essere macinata nella stessa giornata del consumo. Per il polpettone è consentita la preparazione e la cottura il giorno precedente il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;
- il taglio di salumi e formaggi deve essere effettuato il giorno del consumo nelle ore antecedenti l'allestimento in *gastronorm*. Per salumi, prosciutti ed affini da consumarsi freddi (bresaola, arrosto di tacchino, manzo stufato, prosciutto cotto) non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di salumi affettati dalla ditta produttrice in caso di richieste particolari quali diete speciali. I salumi acquistati già affettati devono avere le stesse caratteristiche prescritte nelle tabelle merceologiche allegate;
- per i formaggi a media stagionatura, acquistati in forma intera, è consentito il taglio della crosta e il taglio della forma in quarti, il giorno precedente il consumo, purché sia previsto dal manuale di autocontrollo aziendale e sia stata effettuata l'analisi dei rischi del processo. Tali lavorazioni possono essere eseguite al massimo 24 (*ventiquattro*) ore prima dell'ora del consumo. Il confezionamento può avvenire in vaschette termosaldate per alimenti o in contenitori *gastronorm* di acciaio. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati e conservati nelle celle tra 0°C e +4°C;
- lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C il giorno precedente il consumo. È consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda purché sia previsto nel manuale di autocontrollo aziendale con l'analisi dei rischi e i relativi limiti da rispettare per un corretto scongelamento, in concomitanza con il giorno di utilizzo. L'alimento in scongelamento non deve essere a diretto contatto con l'acqua corrente. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive. Per lo scongelamento in cella frigorifera devono essere previste le registrazioni della data e ora di inizio scongelamento, destinazione d'uso e data del previsto consumo, data e ora di fine scongelamento. Per lo scongelamento in acqua fredda devono essere previste le registrazioni del tempo di scongelamento (ora inizio e ora fine scongelamento) e la temperatura del prodotto a fine scongelamento. Tali registrazioni devono essere presenti per ogni ciclo di scongelamento;
- per gli arrostiti, i polpettoni, i lessi, le verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (es.: hamburger di carne con spinaci, crocchette, gâteau di patate, ecc.) è consentita la cottura il giorno precedente il consumo. I prodotti devono essere raffreddati immediatamente dopo la cottura in abbattitore rapido; per l'abbattimento di temperatura l'I.A. deve prevedere la registrazione della data e ora di inizio e fine abbattimento e la destinazione d'uso del prodotto. Dopo l'abbattimento i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati protetti in celle tra 0°C e +4°C. L'I.A. deve prevedere nel manuale di autocontrollo aziendale i diagrammi di flusso la relativa analisi dei rischi del processo e la redazione di adeguate procedure o istruzioni per il personale;
- è tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua fredda;
- per la preparazione del purè di patate non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè. Tali preparati non possono essere utilizzati in nessuna preparazione destinata alla ristorazione scolastica;
- gli alimenti dopo cottura devono essere mantenuti alla temperatura di 60°C /65°C fino al momento del consumo in conformità alle norme di sicurezza alimentare che regolano la materia. L'I.A. deve

assicurare il rispetto del suddetto requisito attraverso il monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine della somministrazione;

- le verdure da consumarsi cotte la cui denominazione del piatto nel menù in vigore, indica le frasi “saltati all’olio” o “all’olio o aromatici all’olio” “saltati al burro” o “trifolati” o “aromatizzati all’olio o al rosmarino”, oltre alla cottura in forno, se prevista, devono subire un ulteriore passaggio in brasiera per esaltarne le caratteristiche organolettiche salvo diversa indicazione da parte del Comune;
- il confezionamento dei pasti non deve essere effettuato in tempi troppo anticipati rispetto alla spedizione nei punti di somministrazione, in modo da mantenere le qualità sensoriali e nutrizionali del prodotto.

Per la cottura deve essere utilizzato esclusivamente pentolame in acciaio inossidabile o in vetro o in altro materiale eventualmente richiesti dal Comune. Non possono essere utilizzate pentole o recipienti in alluminio.

Art. 41 Condimenti

Per tutte le preparazioni gastronomiche (cotte e crude), deve essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva. Per tutte le preparazioni gastronomiche cotte e crude, condite nei punti di distribuzione, viene utilizzato olio extravergine di oliva.

Per la preparazione dei piatti non è consentito in alcun caso utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione, il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti e alcuni contorni deve essere utilizzato Parmigiano Reggiano DOP o Grana Padano DOP con le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche allegate.

In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d’oliva, una bottiglia di aceto e una confezione di sale iodato privo di antiagglomerante o altri additivi.

TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITA’ DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 42 Pulizia, detersione, disinfezione e caratteristiche dei prodotti

Tutti i trattamenti di pulizia, detersione e disinfezione da eseguire presso il Centro Cottura, i refettori, l’Asilo Nido Comunale e i relativi locali di pertinenza, devono essere oggetto di specifica procedura. L’I.A. è tenuta a trasmettere al Comune, a richiesta, la procedura di pulizia, detersione e disinfezione corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza dei detergenti e disinfettanti e dei materiali utilizzati), i limiti di accettabilità identificati e il piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione al Comune prima della sua introduzione. Dopo periodi di chiusura delle scuole e/o interruzione del servizio di ristorazione, prima del riavvio del servizio, deve essere garantito un adeguato intervento di pulizia, detersione e disinfezione nel refettorio e in tutti i locali di pertinenza (servizi igienici, spogliatoio, cucina, office, ecc.). Analogamente l’I.A. dovrà provvedere alla pulizia, detersione e disinfezione straordinari, negli stessi locali, a seguito di lavori di ristrutturazione e manutenzione dei locali e/o attrezzature assegnate.

Presso i punti di distribuzione le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione devono essere tassativamente effettuate dopo la distribuzione o lavorazione di alimenti (taglio pane o limoni, sbucciatura della frutta, ecc.). Al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, le attrezzature e i locali devono essere puliti, detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dall’I.A. La procedura deve prevedere il piano di pulizia nel quale devono essere indicati i prodotti utilizzati (marca e nome specifico del prodotto), la superficie sulla quale sono utilizzati, la concentrazione d’uso se non sono pronti

all'uso, le modalità di utilizzo compresi i tempi di contatto se previsti, il materiale utilizzato (panni, carta, ecc.).

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri e da addetti alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere forniti dall'I.A. e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave. L'I.A. dovrà prendersi cura di informare e formare il proprio personale sulla corretta modalità del loro utilizzo e fornendo agli stessi gli idonei dispositivi di protezione individuali (quali ad esempio occhiali, guanti, etc).

In sede di offerta l'I.A. dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente, così come i mobili, gli arredi, le attrezzature, i serramenti, le pareti ed i vetri.

Nei punti di distribuzione e nel centro cottura i rifiuti devono essere raccolti e separati quotidianamente in adeguati sacchi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, in osservanza al sistema vigente di raccolta del Comune di Savigliano. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari dei punti di distribuzione (lavandini, canaline di scarico, ecc.). L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

I servizi igienici e gli spogliatoi dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti del personale devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato un detergente-disinfettante e per l'asciugatura salviette o rotoli di carta a strappo monouso.

Per la pulizia, deterzione e disinfezione dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM DM 65/2020 pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Tutto il personale coinvolto nelle attività di deterzione e disinfezione deve utilizzare i prodotti detergenti e disinfettanti alle concentrazioni indicate dal produttore e/o dall'I.A. e utilizzare i DPI stabiliti. Tutto il personale coinvolto nelle attività di deterzione e disinfezione deve essere adeguatamente informato, formato e addestrato nell'uso dei prodotti detergenti e disinfettanti compresi i disinfettanti utilizzati per la disinfezione degli alimenti. L'I.A. deve predisporre procedure e istruzioni per l'uso dei detergenti e disinfettanti chiare e facilmente comprensibili e applicabili.

Art. 43 Gestione e controllo degli infestanti

L'I.A. è tenuta a svolgere l'attività di gestione e di controllo degli infestanti presso il Centro Cottura, cucine e locali utilizzati presso le scuole, Asilo Nido Comunale, locali e/o aree di pertinenza, e in tutti i locali di distribuzione e consumo pasti (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, ad esclusione delle singole aule didattiche. L'I.A. deve avvalersi di imprese specializzate in possesso dei requisiti previsti dalla L. 25 gennaio 1994 n. 82 e al D.M. 7 luglio 1997 n. 274, iscritte al Registro delle imprese delle Camere di commercio ed essere in possesso della certificazione UNI EN 16636:2015 "Servizi di gestione e controllo delle infestazioni (pest management)" e UNI 11381:2010 "Sistemi di monitoraggio degli insetti" in corso di validità rilasciate da organismi riconosciuti e accreditati.

L'impresa specializzata deve predisporre l'analisi del rischio infestanti specifico per ogni tipologia di infestante: roditori (topi, ratti), insetti striscianti (es.: blatte, formiche, ecc.), insetti volanti (es.: mosche, zanzare, cimici, ecc.), insetti delle derrate alimentari (es.: Tignole, Tribolium, ecc.) insetti e artropodi di

campo, volatili. L'analisi del rischio deve essere eseguita per tutti i locali sopra indicati e deve prevedere almeno i seguenti punti:

- analisi del sito (area esterna e locali interni) e identificazione della tipologia di infestante;
- valutazione del rischio per ogni tipologia di infestante in funzione dei locali/aree e delle attività svolte al loro interno/esterno, dei punti di distribuzione e dello stabilimento;
- descrizione delle misure preventive da attuare per mitigare le infestazioni (pest proofing, ecc.) per ogni tipologia di infestante e per ogni locale/aree dei punti di distribuzione e del centro di cottura;
- indicazione e descrizione dei dispositivi per il monitoraggio delle infestazioni (tipologie di trappole e esche, prodotti utilizzati, ecc.);
- descrizione dell'attività di monitoraggio e controllo;
- indicazione, per il Centro Cottura, delle frequenze del monitoraggio in base alla tipologia di infestante e di locale/area considerata;
- individuazione delle soglie di intervento anche in base alla stagione e al rischio valutato;
- descrizione delle azioni da attuare in caso di superamento delle soglie.

La valutazione del rischio degli infestanti deve essere rinnovata in caso di modifiche strutturali o di lay out o in base alle evidenze emerse nella gestione dei controlli dell'anno precedente.

L'impresa specializzata al termine dell'anno scolastico deve presentare all'I.A. una relazione relativa alle attività di gestione e controllo degli infestanti effettuata con la valutazione e verifica del sistema attuato, gli esiti dei controlli e dei monitoraggi, della gestione delle non conformità e delle azioni correttive applicate. La relazione deve essere disponibile a richiesta del Comune e al momento del controllo.

Presso tutti i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) compresi i locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, l'I.A. deve prevedere almeno 4 (quattro) interventi di controllo e monitoraggio per ogni anno scolastico. Il primo intervento deve essere eseguito dopo la pausa estiva e prima dell'inizio del servizio di refezione.

L'I.A. è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

Presso ogni punto di distribuzione devono essere presenti, oltre alla procedura di controllo e monitoraggio infestanti con le specifiche soglie di intervento e le azioni da intraprendere, la seguente documentazione:

- il cronoprogramma degli interventi da effettuare durante l'anno scolastico; se necessario il cronoprogramma deve essere aggiornato, per ogni anno scolastico successivo, contestualmente al primo intervento effettuato prima dell'inizio del servizio di ristorazione;
- il registro attestante gli interventi effettuati con la registrazione dell'ora di inizio e fine intervento, la descrizione degli interventi effettuati, i prodotti utilizzati, la tipologia di attività, gli esiti e la valutazione del controllo e del monitoraggio eseguito con descrizione dell'azione intrapresa o da intraprendere, l'eventuale sostituzione e/o il posizionamento di nuove trappole e/o esche;
- le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti e le specifiche delle trappole utilizzate;
- i cartelli numerati posti alla parete indicanti la postazione delle trappole. La suddetta documentazione deve essere a disposizione degli organi di controllo.

TITOLO X

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUI SERVIZI

Art. 44 Diritto di controllo

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'I.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati dal Comune all'espletamento dei controlli in questione.

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Art. 45 Diritto di controllo da parte del Comune

Il Comune individua il Direttore dell'esecuzione del contratto per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'I.A.

Il Direttore dell'esecuzione assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dall'art. 114 del Codice ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle mansioni previste.

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro cottura e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati di norma in contraddittorio tra le parti. Quando il Direttore tecnico del servizio per l'I.A. non sia presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'I.A. non potrà contestare le risultanze di detti controlli. I medesimi controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti. Gli incaricati dal Comune potranno effettuare i controlli secondo le metodologie e con le modalità più idonee ivi compreso l'effettuazione di riprese fotografiche.

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio, i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo solidale, denominazione scientifica e il luogo di cattura per i prodotti ittici, ecc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché il riferimento del Comune. Le verifiche in situ sono effettuate dal Direttore dell'esecuzione o da altro personale appositamente indicato dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- le autorità competenti;
- il personale incaricato dal Comune, in primo luogo il Direttore dell'esecuzione del contratto;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- i rappresentanti della Commissione mensa, debitamente autorizzati dal Comune, che possono effettuare visite e controlli presso le sedi di consumo dei pasti.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

L'I.A. provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso) da indossare durante la visita nel centro cottura e nei punti di distribuzione.

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 46 Verifiche da parte della Commissione Mensa

La Commissione Mensa, composta da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti di ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio, svolge funzioni di verifica dell'andamento di ogni fase del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale. Essa potrà operare verifiche sull'andamento del servizio anche presso i centri di distribuzione al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e

modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

L'I.A. dovrà permettere l'ingresso ai refettori ed il consumo di un pasto gratuito ad un componente della Commissione Mensa una volta la settimana a rotazione nei differenti plessi scolastici. A tal fine l'Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore elenco completo dei componenti la Commissione Mensa.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ai componenti della Commissione Mensa, ogni qualvolta si renda necessario e senza preavviso. L'I.A. è tenuta a fornire agli incaricati dell'ente la propria incondizionata collaborazione, disponendo altresì che il personale preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio (es. prodotti acquistati, attrezzature utilizzate, etc.).

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

L'I.A. dovrà permettere anche l'ingresso ai refettori ed il consumo di un pasto gratuito ad uno/due componenti del Comune.

Art. 47 Esercizio dell'autocontrollo

L'I.A. deve essere in possesso di un Manuale di Autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 relativo alle attività svolte nel centro cottura e nei punti di distribuzione. L'I.A. deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato. I Manuali di autocontrollo devono essere presenti nel centro cottura e nei punti di distribuzione. Presso i punti di distribuzione deve essere presente un registro aggiornato delle non conformità e anomalie evidenziate durante il servizio di ristorazione.

Nel caso in cui i Manuali di Autocontrollo in atto non siano ritenuti adeguati alla realtà produttiva, dagli organi di controllo, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche degli stessi adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

L'I.A. deve predisporre un'adeguata procedura di selezione, qualifica e valutazione per il mantenimento dei fornitori. L'I.A. deve verificare costantemente i fornitori, al fine di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del Capitolato. La procedura deve essere applicata a tutti i fornitori di prodotti alimentari, di prodotti non alimentari e di servizi. L'I.A. deve prevedere appositi audit, e campionamenti (ove necessari), almeno presso i fornitori principali come: panifici, produttori/distributori di ortofrutta, imprese lavorazione carni e lattiero-casearie, ecc. In caso di necessità di miglioramenti l'IA deve attivarsi nei confronti del fornitore, pena la mancata qualifica e l'esclusione del fornitore dall'elenco. Il Comune può chiedere la sospensione dei fornitori che durante l'esecuzione del contratto, hanno evidenziato maggiori criticità.

L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici dei pasti destinati al Comune di Savigliano, da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. I campioni prelevati devono essere analizzati da un laboratorio accreditato.

Il piano analisi deve prevedere:

- presso il centro cottura: campioni di materie prime privilegiando quelle più deperibili e a rischio di contaminazione chimica e microbiologica o di moltiplicazione microbiologica;
- presso il centro cottura: tamponi di superficie per la ricerca di Microrganismi mesofili aerobi a trenta gradi (30°C) ed *Enterobatteriacee*. I tamponi di superficie devono essere effettuati su attrezzature e utensili utilizzati per la produzione dei pasti (es.: pareti celle, tritacarne, *gastronorm*, piani di lavoro, coltelli, teglie, taglieri, ecc.);

- presso i punti di distribuzione campioni: di alimenti caldi e freddi somministrati agli utenti privilegiando i prodotti in cui è maggiore il rischio di moltiplicazione microbica o è difficoltoso garantire la corretta temperatura lungo la filiera produttiva;
- presso i punti di distribuzione: tamponi di superficie per la ricerca di Microrganismi mesofili aerobi a trenta gradi (30°C) ed *Enterobacteriaceae*. I tamponi di superficie devono essere effettuati su attrezzature e utensili utilizzate per la somministrazione dei pasti (mestoli, schiumarole, caraffe, piatti, bicchieri, posate, ecc.)

Il numero minimo di analisi da svolgersi nell'anno scolastico deve essere significativo ai fini della validazione del sistema di autocontrollo. Il piano dei campionamenti e i rapporti di prova delle analisi dovranno essere conservati presso il centro di cottura e dovranno essere resi noti al Comune a prima richiesta e disponibili durante i controlli disposti dal Comune.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (A.S.L., NAS) e a fornire copia dei verbali rilasciati.

Art. 48 Verifica della soddisfazione dell'utenza

L'I.A., come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001:2015, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema verrà impiegato per rilevare la casistica dei disservizi e per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

È necessario che l'I.A. provveda a dare tempestivo riscontro di quanto effettuato: per questo, all'avvio di ciascun anno scolastico, l'I.A. deve concordare col Comune una programmazione che individui sedi e tempi di effettuazione dell'indagine e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti. L'I.A. dovrà predisporre un sistema in aderenza agli indirizzi per la *Customer Satisfaction* previsti dal Comune, al fine di incrementare i dati e che gli stessi siano più facilmente confrontabili. In particolare, i questionari somministrati dovranno essere volti ad analizzare le motivazioni sulla base delle quali si generano eventuali sprechi alimentari.

Qualora l'I.A. dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9000, relative ai Sistemi Qualità, il Comune si riserva di segnalare le non conformità rilevate all'Ente Certificatore.

Art. 49 Contestazione a seguito di controllo

Il Comune farà pervenire per iscritto all'I.A., mediante raccomandata con ricevuta di ritorno o PEC, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro 3 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'I.A. sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, a seguito di definizione della vertenza.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 50 Inadempienze e relative sanzioni

Al fine di far fronte ad inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio, verranno applicati dal Comune sanzioni da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata all'I.A. per una medesima inadempienza potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopracitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni derivanti nonché dalle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

Art. 51 Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni

Dopo quattro contestazioni scritte il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della I.A. e conseguentemente procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e alla risoluzione del contratto fatta salva ogni altra azione che il Comune ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

TITOLO XI – DISPOSIZIONI VARIE

Art. 52 Arbitraria sospensione del servizio

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

Art. 53 Fatturazione

L'I.A. dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, fattura IVA inclusa con l'indicazione dettagliata dei servizi erogati.

Il pagamento dei corrispettivi, fatta salva la verifica della correttezza contributiva (D.U.R.C. -Documento Unico di Regolarità Contabile) sarà effettuato a mezzo bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture. Ai fini del pagamento, il termine è rispettato se, entro la scadenza fissata, il Comune provvederà ad emettere regolare mandato in conformità al vigente regolamento comunale di contabilità.

In ottemperanza all'art. 3 della Legge 136/2010, l'I.A. deve istituire ed utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane spa, dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Pertanto, tutti i movimenti finanziari dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. A tal fine, l'I.A. si impegna a presentare all'Amministrazione appaltante, gli estremi di identificazione del conto/conti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tali conti. Ai fini della tracciabilità dei Flussi Finanziari, il bonifico bancario o postale, deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore e dal subappaltatore, il codice identificativo di gara (CIG) reso noto dalla stazione appaltante.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico dell'I.A., l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione Comunale potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penalità al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 54 Deposito cauzionale

L'aggiudicatario sarà invitato a prestare cauzione definitiva in favore del Comune di Savigliano ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del contratto, dai risarcimenti dei danni derivanti dall'obbligazione stessa, nonché il rimborso

delle spese che l'Amministrazione avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione. La garanzia potrà essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 106, comma 3) e con le modalità previste nel medesimo comma.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dal comma 8) dell'art. 106 del Dlgs 36/2023 previste per la garanzia provvisoria.

La suddetta Cauzione Definitiva dovrà riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del Codice Civile) nei riguardi dell'I.A. obbligata e dovrà prevedere il formale impegno del fideiussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

La cauzione definitiva sarà svincolata al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, contestualmente al pagamento del saldo. Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di eseguire il servizio, o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal contratto, il Comune di Savigliano potrà, in pieno diritto, risolvere il contratto con l'aggiudicatario, con diritto al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva e all'addebito all'aggiudicatario stesso delle eventuali maggiori spese.

Fermo quanto previsto dal comma 3, dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la contraente dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione.

Art. 55 Cessione di contratto e di credito

È vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023, in relazione alle vicende soggettive dell'esecutore.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 120, comma 12 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 56 Subappalto

In ragione della peculiarità del servizio, non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione.

È consentito il solo subappalto, previa autorizzazione del Comune, dei seguenti servizi accessori: derattizzazione, disinfestazione, sanificazione, pulizie, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature, fornitura e gestione del sistema informatizzato, trasporto dei pasti e del servizio analisi. Tali prestazioni, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto ai sensi dell'art. 119, comma 17 del D.Lgs. 36/2023.

L'I.A. in caso di subappalto dovrà preliminarmente verificare l'idoneità tecnico professionale delle imprese in subappalto o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare. Fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare in sede di presentazione dell'offerta. In caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato.

Il Comune provvederà al pagamento diretto del subappaltatore nei casi indicati nell'art. 119, comma 11 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 57 Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto

Con la firma del contratto l'I.A. s'impegna:

- a non cedere, salvo il subappalto, il contratto né farlo seguire da altre Imprese;

- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato, anche a seguito di variazioni, in aumento o in diminuzione del numero degli utenti.

Art. 58 Risoluzione del contratto

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte dell'I.A. sia degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi:

- a. inosservanza delle norme del presente capitolato;
- b. in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria ex art. 2 legge 283/62 e altri provvedimenti vigenti nel settore;
- c. applicazioni di sanzioni pecuniarie, in base all'art. 41, il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 3% dell'importo annuo contrattuale
- d. intossicazione alimentare;
- e. apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico dell'I.A.

In tali casi, il Comune incamererà la cauzione e sarà tenuto a corrispondere all'I.A. soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute. La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte dell'I.A., di ogni maggiore spesa.

Art. 59 Danni

Qualsiasi danno arrecato dall'I.A. e/o dal suo personale sarà alla stessa addebitato.

L'insorgere di una contestazione non darà diritto all'I.A. di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

Art. 60 Sicurezza sui luoghi di lavoro

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A. dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., assumendosi, in caso di infortunio del proprio personale o del personale delle imprese incaricate in subappalto, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo e agli art. 15 e art. 42, richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli oneri di sicurezza come ad esempio quelli per la informazione /formazione e addestramento dei dipendenti e per la fornitura agli stessi dei dispositivi di protezione individuale.

Resta in capo al Comune l'obbligo di predisporre il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., definendo gli oneri per la sicurezza che non sono soggetti a ribasso. Il D.U.V.R.I. va adeguato in funzione dell'evoluzione del servizio, anche con la collaborazione dell'I.A. e degli altri enti coinvolti (autorità scolastiche).

Art. 61 Registrazione del contratto

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, carta bollata, tassa fissa di registrazione, etc., nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico dell'I.A. salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA).

Art. 62 Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679, il Comune di Savigliano, è titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'Amministrazione;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare, per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

Art. 63 Controversie e Foro competente

Ove dovessero insorgere controversie tra Amministrazione Comunale e Ditta Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto.

Per tutte le controversie, qualunque sia la loro natura (tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa) che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Cuneo. È esclusa la competenza arbitrale ex art. 213 del D.Lgs. 36/2023.

Trova applicazione, la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti. Il collegio è costituito da n. 3 membri.