



COMUNE DI Villafranca Piemonte
Città Metropolitana di Torino

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, SCUOLE PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE DAL 01.09.2025 AL 31.08.2030 ED EVENTUALE
PROROGA, AI SENSI DELL'ARTICOLO 120, COMMA 10, DEL
D.LGS. 36/2023, DAL 01.09.2030 AL 31.08.2031**

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 ed impianti, allestimenti del nuovo centro cottura e corrispettivo per pasti esterni
- Art. 8 Materiali di consumo
- Art. 9 Educazione alimentare e misure per ridurre lo spreco
- 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 e CCNL applicabile (ex art. 11, c. 2, del D.lgs 36/2023)
- 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 e indicazione del titolare effettivo delle operazioni

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 Forma e 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:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA per la Scuola Primaria "Guglielmo MARCONI" e Scuola Secondaria di Primo grado "Giacomo GASTALDI".

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento presso i CENTRI COTTURA comunali della Scuola Primaria "Guglielmo MARCONI" e Scuola Secondaria di Primo grado "Giacomo GASTALDI" siti rispettivamente in Strada Cavour n. 1 ed in Via Antonio Campra n. 1, trasporto e somministrazione di pasti giornalieri per alunni e insegnanti delle scuole delle scuole così come di seguito specificate:

- Scuola Primaria "Guglielmo MARCONI", Strada Cavour n. 1 (sede di Centro di cottura – da allestire (v. art. 7 b) del presente capitolato) - e refezione);
- Scuola Secondaria di Primo grado "Giacomo GASTALDI", Via Campra n. 1 (Centro di cottura sede di refezione);

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 alle stesse condizioni fissate nel presente capitolato e secondo il prezzo offerto in sede di gara ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.lgs. 36/2023.

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 all'atto di sottomissione dell'offerta.

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 i centri di cottura di proprietà comunale.

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.

Art. 2 Durata dell'appalto

L'avvio dell'appalto è fissato al primo settembre 2025 e si protrae fino alla fine di agosto 2030; l'eventuale proroga contrattuale di ulteriori anni uno, ai sensi dell'articolo 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023, comprende il periodo dal 1° settembre 2030 al 31.08.2031.

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'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 per ogni anno scolastico:

Tipologia Utenza	Inizio/fine servizio	Giorno settimanali di servizio	Orario pasti	Pasti presunti giornalieri	Pasti presunti nell'anno scolastico
Scuola Primaria "Guglielmo Marconi" (personale docente compreso)	Set/Giu	Da Lun a Ven	12,10	171	31.500
Scuola Secondaria di Primo grado "Giacomo Gastaldi" (personale docente compreso)	Set/Giu	Lun – Mer - Gio	13,10	127	14.000

Il numero medio dei pasti indicato nella presente tabella ha carattere presuntivo ed è stato quantificato in riferimento ai seguenti elementi:

- Calendario scolastico della Regione Piemonte 2025 che prevede 171 giorni di attività didattica;
- Orario degli istituti con previsione dei giorni nei quali è previsto il servizio mensa;
- Numero di alunni iscritti al servizio nel corrente a.s. 2024/2025;
- Numero di personale docente che usufruisce del servizio (13 per la Scuola primaria e 9 per la Scuola secondaria);

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Comune; 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.

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 ed oggetto dell'offerta tecnica 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.).

Tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti sono comunicati secondo quanto indicato dal successivo art. 12.

Art. 4 Prezzo del pasto

Il prezzo a base d'asta, per ogni singolo pasto fornito, viene fissato in **€ 6,20 (IVA al 4% 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 migliorie offerte, 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;
- fornitura riscaldamento, energia elettrica, gas e acqua per i locali del servizio refettorio e di cucina;
- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa;
- gli oneri legati alla TARI;
- 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 il costo del pasto 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 disguidi nella gestione dei servizi o un sostanziale incremento dei costi.

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) l'acquisto dei beni elencati all'art. 7 sub b) del presente Capitolato, concernenti la fornitura degli arredi - attrezzature del Centro di cottura della Scuola Primaria "Guglielmo Marconi" per i quali l'A.C. ha ipotizzato un valore presunto complessivo di € 100.000,00;
- b) coordinamento, organizzazione e gestione complessiva del servizio;
- c) ciclo di acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti;
- d) 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;
- e) trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nei diversi plessi scolastici;
- 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 C 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) 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.;
- l) 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;
- m) 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.;
- n) adottare un piano per la gestione delle manutenzioni delle apparecchiature delle sedi scolastiche nonché delle cucine 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;

- o) 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 ivi compreso il progetto di educazione alimentare, come specificato nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte";
- p) pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- q) gestione e controllo degli infestanti ed eventuale disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione nonché dei locali annessi;
- r) 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 (cfr. punto C.a).5 dei CAM DM 65/2020) e di cui all'articolo 6 delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte";
- s) 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 C.a).7 dei CAM DM 65/2020);
- t) 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;
- u) 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;
- v) 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;
- w) 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;
- x) gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale specifica (cfr. punto C.a).8 dei CAM DM 65/2020);
- y) 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;
- z) 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;
- aa) 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;
- bb) effettuazione delle analisi previste dal capitolato;
- cc) l'adozione di un sistema informatico/APP in grado di comunicare con il gestionale in uso al Comune ed in grado di registrare il numero effettivo di pasti erogati per favorire l'effettuazione di controlli incrociati con il numero di utenti prenotati (per dettagli v. successivo art. 12);
- dd) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche, conoscitive e di customer satisfaction relative al servizio in appalto;

- ee) 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. TO 3. Dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati;
- ff) l'I.A., su richiesta dell'A.C., dovrà presentare la documentazione necessaria per la richiesta del contributo CEE sul consumo dei prodotti lattiero-caseari;
- gg) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

Art. 7 Attrezzature ed impianti, allestimenti del nuovo centro cottura e corrispettivo per pasti esterni

a) 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, gli arredi e le attrezzature destinati a:

- servizio di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti per la Scuola primaria "Guglielmo MARCONI";
- servizio di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti per la Scuola secondaria di Primo grado "Giacomo GASTALDI".

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.

Con l'I.A. verrà redatto un verbale di avvio del servizio nel quale si darà atto della consistenza del materiale e delle attrezzature concesse e del relativo stato di conservazione.

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, trespole 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 paraspigoli;
- 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.

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 i Centri Cottura e refettori dei plessi scolastici 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.

b) L' I.A. dovrà provvedere a proprie spese all'acquisto degli arredi ed attrezzature concernenti il Centro di cottura/refettorio della Scuola primaria "Guglielmo MARCONI" per i quali:

- è stato ipotizzato dall' A.C. un valore presunto complessivo di € 100.000,00;

- vengono richiesti requisiti di alto profilo, sia nei termini di potenza, compatibilità ed efficienza energetica, tenendo conto dei dati tecnici risultanti nel sotto descritto elenco che si riporta a titolo esemplificativo anche al fine di fornire indicazioni circa gli standard richiesti:

-Forno Magistar Combi TS 10 GN 1/1 elettrico con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmio energia. Modalità di cottura: automatica (9 categorie di cibo), programmi, manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione), cicli speciali (rigenerazione, cottura a bassa temperatura, lievitazione, cottura EcoDelta, sottovuoto, ciclo Static Combi, pastorizzazione per pasta fresca, ciclo di disidratazione, Food Safe Contro standard e avanzato).

Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer. Porta USB per scaricare dati HACCP.

Dati tecnici: dimensioni (LxPx) mm 867x775x1058; peso netto/peso lordo kg 141/159; volume metri cubi 1,06; alimentazione elettrica (V-Hz) 380-415 V/3N-50-60; potenza elettrica (kW) 19; **Quantità:** n. 1.

-Abbattitore/Congel X GN1/1-32/28 KG-ACTIVE in grado di ospitare 10 teglie GN 1/1 o 600x400

mm. Capacità di carico: abbattimento 32 kg, congelamento 28 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in inox AISI 304. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, i cicli standard e 10 personalizzabili. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda, sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dati. Temperatura in cella: + 3° - 36°. Per temperatura ambiente fino a 40° C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC). **Dati tecnici:** dimensioni (LxPx) mm 760x760x1640; peso netto/peso lordo kg 140/157; volume metri cubi 1,3; alimentazione elettrica (V-Hz) 380-415 V/3N-50/60; potenza elettrica (kW) 2,88; **Quantità:** n. 1.

-Pentola El. Riscald. Indiretto Autom. 80/100 LT. Resistenze corazzate in incoloy con termostato di sicurezza. Riempimento automatico dell'acqua con elettrovalvola. Pannelli esterni in acciaio inox. Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio e limitatore di temperatura.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 800x900x850; peso netto/peso lordo kg 135/128; volume metri cubi 1,19; alimentazione elettrica (V-Hz) 380-400 V/3N-50/60; potenza elettrica (kW) 21,5; **Quantità:** n. 2.

-Omogeneizzatore Robot Coupe da banco corpo macchina in alluminio vasca inox smontabile da lt. 4 con velocità variabile corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da lt. 4,5 coperchio in polycarbonato trasparente con pala raschiatrice gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Dotato di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrino in funzione a rimozione del coperchio. Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto e comando ad impulsi. Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsione, a norma CE. **Dati tecnici:** dimensioni (LxPxA) mm 242x332x479; peso netto/peso lordo kg 0/17; volume metri cubi 0.06; potenza elettrica (kW) 1,1;

Quantità: n. 1.

-Lavello inox a 2 vasche;

Quantità: n. 1.

- Lavello inox a 1 vasca;

Quantità: n. 2.

- Cassettiera inox AISI 304 con 3 cassetti;

Lavello inox AISI 304 a 2 vasche **Quantità:**
n. 1.

-Cucina a 6 piastre riscaldanti elettriche con vano chiuso in acciaio inox;

Quantità: n. 1

-Forno elettrico professionale ventilato con struttura in acciaio inox;

Quantità: n. 1

-Armadio refrigerato a due porte in acciaio inox;

Quantità: n. 2

-Carrelli portavivande in acciaio inox;

Quantità: n. 3

-Dispenser acqua con Microfiltrazione a colonna in acciaio inox;

Quantità: n. 1

- Scaffalatura in acciaio inox AISI 304 con display digitale a ripiani per stoccaggio materiale nell'ambiente cucina e celle frigorifere. **Dati tecnici:** dimensioni mm. 1900x400x1800.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.900x400x1800;

Quantità: n. 2.

- Frigorifero DIG. 1430 LT 2 PORTE -2/+10°C R.290. Frigorifero con due porte cieche in acciaio inox AISI 304 dotato di display digitale dotato con pulsante selezione umidità, visualizzazione e impostazione temperatura in cella, attivazione ciclo di sbrinamento e ciclo turbo frost (per raffreddare rapidamente carichi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. Funzionamento ventilato. Per temperatura ambiente fino a 43° C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm. 1441x835x2050; peso netto/peso lordo in kg: 210/202; volume metri cubi 2,82; alimentazione elettrica (V-Hz) 220-240 V/1-50; potenza elettrica (kW) 0,3; **Quantità:** n. 1.

- Tavolo entrata lavastoviglie con vasca e foro sbarazzo da 1500x720x875h completo di ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700 e 720 nelle larghezze da 1.500, 1.800 e 2.000 mm, altezza 850.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x720x875;

Quantità: n.1.

- Lavastoviglie capottina 80 C/H in acciaio inox AISI 304, dotata di vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Produttività oraria: 1.440 piatti/80 cesti con contenitore per posate cesto per piatti.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x720x875; peso netto/peso lordo kg 106/118; volume metri cubi 1,21; alimentazione elettrica (V-Hz) 400 V/3N-50; potenza elettrica (kW) 9,9;

Quantità: n. 1.

-Tavolo entrata uscita Lavastoviglie 1200x570x875h completo di ripiano in acciaio inox AISI nelle profondità 570 nelle larghezze da 800 a 1.600 con passi di 200 mm, altezza h 850 mm (max 875 mm).

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.200x570x875;

Quantità: n. 1.

-Tavolo lavoro telaio da 1000x700 MM su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.000x700x850;

Quantità: n. 1.

-Armadio neutro con porta/porte battente da 1000x600x1510 MM in acciaio inox AISI 304 nella serie 600, 700, 800 nelle larghezze da 600 a 1.400 con passi di 100 mm, nelle altezze h 1.510 mm e 2000 mm, dotato di una o due porte battenti tamburate in acciaio inox AISI 430 per permettere la chiusura a calamita, 3 ripiani intermedi rinforzati e regolabili in altezza.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.000x600x1410;

Quantità: n. 1.

-Mantenitore a pavimento. Capacità Litri 650,00 – Assorbimento elettrico in watt 6200,00, tipo di alimentazione elettrica, tipo comandi Touch screen, zona a temperatura differenziata 1 zona a temperatura indifferenziata. Capacità teglie n. 20 – Standard supportato GN1/1, voltaggio 400 V. **Dati tecnici:** peso netto/peso lordo kg 0/232; volume metri cubi 2,82; potenza elettrica (kW) 6,2; **Quantità:** n. 1.

-Carrello portateglie 20 GN1/1 in materiale Acciaio Inox, numero teglie 20, guida a “L”;

Quantità: n. 1.

-Cuocipasta EL.2 VASCHE 40 LT ad elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza per impedire il funzionamento in mancanza di acqua in vasca. Pannelli esterni e piano di lavoro in acciaio inox.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 800x900x850; peso netto/peso lordo kg 77/91; volume metri cubi 0,98; alimentazione elettrica (V-Hz) 380-400 V/3N-50/60; potenza elettrica (kW) 20;

Quantità: n. 1.

- 3 Cestelli GN1/3 PER CUOCIPASTA

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 275x150x210; peso netto/peso lordo kg 3 / 4,5; volume metri cubi 0,08;

Quantità: n. 1.

-Cappa centrale cubica Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch- Brite e dotata di filtri antigrasso e labirinto d'acciaio inox AISI 304. Caduta di pressione statica 60 Pa e rubinetto per scarico grassi. Dim. 3.600x1200x450 mm – portata 5.400 mc/h.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 3.600x1.200x450.

Quantità: n. 1.

-Pelapatate carica kg. 8 – V.230-400/50-60/3 con comandi a 24 volt a parete dotato di temporizzatore programmabile ed elettrovalvola, stop a fungo, struttura in acciaio inox, abrasivo sulle pareti e sul piatto rotante estraibile, coperchio con micro arresto.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 380x600x890; peso netto/peso lordo kg 50/60; volume metri cubi 0,41; potenza elettrica (kW) 0,37;

Quantità: n. 1.

-Filtro raccogli scorie inox con manopola per Export 6-8-8C -15 - 15 C con struttura in acciaio inox, con mulinello e filtro fori diametro 5.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 300x330x330;

Quantità: n. 1.

-Tritacarne autonomo tipo 32 – 230-400/50-60/3 con struttura in acciaio inox AISI 304, comandi a 24 volt, tritacarne

inoxal con chiocciola inox, tensione commutabile, stop a fungo, protezione termica del motore. Assorbimento elettrico in watt 2200,00 – capacità di produzione kg/h 400,00. **Dati tecnici:** dimensioni (LxPxA) mm 590x230x670 peso netto/peso lordo kg 35/39; volume metri cubi 0,16; potenza elettrica (kW) 2,2;

Quantità: n. 1.

-Mixer ad immersione Robot Coupemodello MP 350 VV Ultra con corpo motore in ABS ed alluminio fusto in acciaio inox ed ABS da cm 35 Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 740x0x0; peso netto/peso lordo kg 0/6; volume metri cubi 0,03; potenza elettrica (kW) 0,45;

Quantità: n. 1.

-Affettatrice verticale piatto salumi con braccio speciale diametro 350 MM. dotata di doppio piatto scorrevole e braccio snodato.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 710x900x585; peso netto/peso lordo kg 46/53; volume metri cubi 0,46; potenza elettrica (kW) 0,37;

Quantità: n. 1.

-Tavolo lavoro ripiano con alzatina da 1500x700 MM su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno idrofugo. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. **Dati tecnici:** dimensioni (LxPxA) mm 1.500x700x850;

Quantità: n. 1.

-Cassetto per vaschette gastronorm da 400 mm p 680 MM **Dati**

tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 400x680x132; **Quantità:** n. 1.

-Tavolo armadio con porte alzatina posteriore da 1500x700 MM – tavolo armadiato neutro porte in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 e nelle larghezze da 1.000 a 2.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore in lamiera spessore 10/10 rinforzato in legno. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura a porte scorrevoli.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x700x850;

Quantità: n. 1.

-Tavolo lavoro ripiano con alzatina da 1500x700 MM su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno idrofugo. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x700x850;

Quantità: n. 1.

-Cassettiera 3 cassetti per vaschette gastronorm da 400 MM P680 MM. **Dati tecnici:**

dimensioni (LxPxA) mm 400x680x530;

Quantità: n. 1.

-Frigo Dig. 670 LT 1 Porta -2/+10°C R290 con porta cieca in acciaio inox AISI 304 con pannella inferiore in materiale anticorrosivo. Dotato di display digitale con pulsante selezione umidità (3 livelli preimpostati), visualizzazione e impostazione temperatura in cella, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo turbo frost (per raffreddamento rapido carichi caldi). Contro HACCP con allarmi e storico. Tre sonde per monitorare in maniera costante le condizioni di lavoro dell'apparecchiatura. Flusso d'aria forzato posteriore ottimizzato e convogliatori d'aria rimovibili per fornire una distribuzione uniforme della temperatura e un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 710x835x2050, peso netto/peso lordo kg 106/122; volume metri cubi 1,41; alimentazione elettrica (V-Hz 220-240 V/1-50; potenza elettrica (kW) 0,2; **Quantità:** n. 1.

- Tavolo freddo self-service con vasca refrigerata h 200 GN escluse – vano a giorno + vano motore

+ vetro curvo temperato mm 1500x1700x1400 h – Tipologia motore integrato, assorbimento elettrico in watt 219,00, supporto a pavimento, temperatura minima raggiungibile in gradi 0,00 – temperatura massima raggiungibile in gradi 10,00, standard supportato GN 1/1, numero vasche 4, tipologia buffet freddo – presenza di parafuoco fisso, tipo di fondo

buffet con vasca.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1500x700x1400; peso netto/peso lordo kg 35/39; volume metri cubi 0,16; potenza elettrica (kW) 2,2;

Quantità: n. 1.

-Tavolo caldo self-service – vano inferiore a giorno – vasca raggata h 200 – bagnomaria bacinelle GN escluse mm 1500x1700x1400 h + vetro curvo temperato – Tipologia motore integrato, assorbimento elettrico in watt 2.000,00, supporto a pavimento, temperatura minima raggiungibile in gradi 60,00 – temperatura massima raggiungibile in gradi 90,00, standard supportato GN 1/1, numero vasche 4, tipologia buffet Bagnomaria – presenza di parafuoco fisso, tipo di fondo buffet con vasca.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1500x700x1400; peso netto/peso lordo kg 53/55; volume metri cubi 1,14; potenza elettrica (kW) 2;

Quantità: n. 1.

- Tramoggia pane con cupola in plexiglass, dimensioni mm 1000x700x1740h

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 740x450x900; peso netto/peso lordo kg 24/26; volume metri cubi 0,64;

Quantità: n. 1.

- Tavolo con schienale a giorno mm1000x700x1740

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.000x700x1.740; peso netto/peso lordo kg 56/58; volume metri cubi 1,26;

Quantità: n. 1.

Al termine del contratto di cui al presente capitolato, ogni nuova attrezzatura ed/o impianto di cui al presente punto passerà automaticamente e a titolo gratuito in proprietà e disponibilità dell'Amministrazione Comunale, la quale pertanto non sarà tenuta ad alcun rimborso nei confronti dell'Impresa Appaltatrice.

c) L'Aggiudicatario dovrà utilizzare i centri di cottura comunali solo per la produzione dei pasti riservati agli utenti del Comune di Villafranca Piemonte o comunque da questi autorizzati. Qualora la ditta fosse autorizzata dall'ente ad utilizzare i centri cottura per la produzione di pasti esterni non connessi alle attività comunali, sarà richiesto, in favore dell'Amministrazione, un importo forfettario a pasto così quantificato:

- Da 0 a 100 pasti/giorno: € 0,22/pasto

- Da 101 a 250 pasti/giorno: 0,20 €/pasto

- Oltre 251 pasti/giorno: 0,18 €/pasto.

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 sottoindicate 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;
- posate in acciaio inossidabile 18/10 (diciotto/dieci), con lunghezza adatta agli utenti delle scuole dell'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 isotermini 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

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. 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

Per la gestione organizzativa e contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema Melix della ditta **Leonardo Web S.r.l. s.r.l.**, società certificata ISO22301:2012, ISO9001:2008 ed ISO27001:2006. L'Amministrazione, per una più efficiente e rapida gestione del servizio da parte dell'utenza che ha ormai familiarizzato con tale

metodologia, intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico del Comune.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizione al servizio;
- prenotazione informatizzata dei pasti;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite PagoPA;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, App native per Smartphone (IOS, Android, Windows Phone), ecc...;
- gestione dei servizi alla persona dando alle famiglie la facoltà di effettuare versamenti tramite i canali di pagamento messi a disposizione dal sistema. I genitori dovranno avere a disposizione un borsellino elettronico per ogni servizio.

Il Comune provvederà ad aggiornare la base dei dati degli utenti iscritti nonché ad effettuare variazioni che si verificano in corso d'anno (nuove iscrizioni, rinunce al servizio).

Il numero di soggetti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica è comunicato giornalmente da parte degli Uffici comunali all' I.A. secondo la metodologia che verrà concordata e che potrà basarsi anche sull'interscambio di dati tra piattaforme o app compatibili.

Si chiede all'I.A. di voler integrare, anche attraverso un sistema informatico/APP, un registro di annotazione delle presenze giornaliere in mensa al fine di consentire **un controllo incrociato tra le prenotazioni comunicate dagli uffici comunali ed i pasti effettivamente erogati durante ciascun servizio. In caso di scostamento, l'I.A., fornirà esplicita motivazione.**

Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta **Leonardo web S.r.l** per coordinare tutte le attività di inizio servizio. **Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola nel quale previsto il servizio mensa.**

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'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

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 ai Reg. (CE) n° 852/04, e n° 853/04 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. 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 certificare gli avvenuti addestramenti in materia di evacuazione.

Art. 16 Personale e CCNL applicabile (ex art. 11, c. 2, del D.lgs. 36/2023)

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. 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 inadempienze 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 Villafranca Piemonte", di prossima approvazione e che sarà 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 RPCT 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 contatti di pronta reperibilità del Responsabile del Servizio per l'appalto di cui in parola, allegando il relativo curriculum.

Il Responsabile del Servizio, mantiene contatto costante con i referenti dell'A.C. e con il DEC 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 e comunicare i relativi dati all'A.C.

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.

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 (Ragione sociale dell'I.A.).

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 Villafranca Piemonte.

Le verifiche, come previste dal 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 approntati, secondo il calendario che verrà comunicato dall'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico -, 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 deterzione 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

Per l'appalto di cui in parola non sono necessari mezzi di trasporto del cibo in quanto lo stesso deve essere preparato e servito nei centri di cottura adiacenti i locali refettorio delle scuole.

Tuttavia, qualora per esigenze imprevedute ed imprevedibili, ovvero per preparazioni effettuate in centri di cottura sostitutivi o d'emergenza, dovesse rendersi necessaria la veicolazione dei pasti, 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 l'ulteriore anno scolastico, 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 TO3.

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 allegata 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 insudiate. 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.

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 Villafranca Piemonte. 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, detersione 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, 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 dei contratti 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 indicati dal 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 *Enterobatteriacee*. 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 e indicazione del titolare effettivo delle operazioni

L'I.A. dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, fattura IVA inclusa con l'indicazione dettagliata dei servizi erogati e del codice CIG riferito alla procedura.

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 adottare idonea determinazione di liquidazione 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.

In sede di partecipazione alla procedura, il concorrente dovrà rendere una dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 recante l'identificazione e le generalità del "titolare effettivo" ai fini di consentire le verifiche da effettuarsi ai sensi della normativa in materia di antiriciclaggio.

Art. 54 Deposito cauzionale

L'aggiudicatario sarà invitato a prestare cauzione definitiva in favore del Comune di Villafranca Piemonte 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 a mezzo PEC.

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 Villafranca Piemonte 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 connessa ai rilevanti interessi pubblici coinvolti quali la tutela della salute pubblica in relazione alla preparazione e somministrazione di pasti rivolti ad un'utenza maggiormente composta da soggetti di minore età – ed alle correlate esigenze di controllo stringente -, 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.

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

Ai sensi dell'art. 119, comma 2 del Codice Appalti (come da ultimo modificato dal d.lgs 209/2024 c.d. Correttivo), i contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20% delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese (come definite dall'art. 1, comma 1, lett. a), dell'allegato 1.1 del Codice stesso). Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese, per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento. Secondo quanto previsto dall'art. 8 dell'Allegato II.2-bis del Codice Appalti (introdotto dal predetto "Correttivo" al Codice), nei contratti di subappalto o sub-contratti comunicati alla stazione appaltante devono essere disciplinate le clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni oggetto del subappalto o del sub-contratto, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva, previste dall'art. 60, comma 2 del Codice Appalti.

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, 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 richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

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

Per ogni dettagli ulteriore si fa espresso rimando all'allegato DUVRI.

Art. 61 Forma e registrazione del contratto

Il contratto di appalto viene stipulato in forma pubblica amministrativa e rogato dal Segretario comunale del Comune di Villafranca Piemonte. 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 Villafranca Piemonte, 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 Torino. 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.

ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO

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

1. Relazione tecnico-illustrativa del servizio
2. Menù attuale del plesso scolastico di Villafranca Piemonte
3. Manuale in mensa con gusto - Scuole dell'A.S.L.TO3
4. Tabella del personale attualmente servizio con CCNL applicato e livello di inquadramento
5. Planimetrie dei locali del plesso scolastico di Villafranca Piemonte (centri di cottura e refettori)
6. DUVRI del Comune di Villafranca Piemonte