

REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA di BIELLA



**COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE**

Piazza Don Giuseppe Scaglia N. 1 – 13897 Occhieppo Inferiore

P.ta Iva: 00351490024

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO  
GRADO DI OCCHIEPPO INFERIORE  
ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 CON POSSIBILITA' DI  
PROROGA PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI 2028/2029  
E 2029/2030**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Allegato A) determinazione n. 143 del 14/05/2026

## TIT. I - OGGETTO DEL CONTRATTO

### ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1.L'appalto ha per oggetto principale il servizio di ristorazione scolastica comprendente l'approvvigionamento e la conservazione degli alimenti, la preparazione e la somministrazione dei pasti agli studenti, insegnanti ed educatori delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Occhieppo Inferiore.

2.I servizi oggetto dell'appalto comprendono la preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale ubicato nell'edificio della scuola Infanzia e Primaria, sito in Occhieppo Inferiore Via Aporti n. 9, la distribuzione dei pasti nel refettorio adiacente, il riordino e la pulizia della cucina, dei locali di consumo dei pasti nonché delle attrezzature utilizzate, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumazione del pasto come meglio specificato nei successivi articoli del presente capitolato.

3. Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, ed, in particolare, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature.

### ART. 2 – AMBITO NORMATIVO

1.Il servizio di ristorazione in oggetto è regolato, oltre che dal presente capitolato, dalle norme vigenti in materia di igiene e somministrazione degli alimenti, dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dal Ministero della Salute, dalla Regione Piemonte e dall'Azienda Sanitaria Locale di Biella, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica pubblicate dalla Regione Piemonte.

2.Il servizio deve altresì osservare le disposizioni emanate nell'ambito del "Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)" e garantire, ai sensi dell'art. 57, c. 2 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, il rispetto dei **Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020)**. Per quanto concerne la predisposizione dei menù, inoltre, il servizio tiene conto delle Linee guida per una sana alimentazione, aggiornate nel 2018 dal CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari con personalità giuridica di diritto pubblico, vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf).

3.Nello specifico delle indicazioni per la predisposizione dei menù, per le grammature riferite alle diverse fasce d'età, fondamentale è il riferimento alle nuove Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte, elaborate dalla Commissione Regionale Nutrizione, datate marzo 2024.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. n. 327/1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al Reg. CE 852/04, al D.L. n. 182/98 convertito in Legge n. 276/98, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

### ART. 3 – FINALITÀ DEL SERVIZIO

1.Nella consapevolezza che la ristorazione scolastica rappresenta una sede privilegiata ove favorire lo sviluppo di abitudini alimentari e comportamenti sociali corretti nei minori in età evolutiva, il presente affidamento si prefigge di:

- garantire i requisiti di sicurezza igienico-microbiologica delle preparazioni e degli alimenti (food safety) e l'adeguato apporto di energia e nutrienti (food security), con l'obiettivo di raggiungere livelli qualitativi ottimali dei pasti sia sotto il profilo nutrizionale che sensoriale, prevedendo come prioritaria la misurazione del livello di soddisfazione dell'utenza;
- promuovere la dieta mediterranea quale modello alimentare di riconosciuta efficacia nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili;
- declinare i principi dello sviluppo sostenibile attraverso il più ampio impiego di:
  - alimenti biologici, da lotta integrata, a filiera corta, a chilometro zero o derivanti da allevamenti che tutelano il benessere animale, prodotti ittici da pesca sostenibile;
  - detergenti e prodotti di servizio ecologici;
  - misure atte a ridurre gli sprechi, prevenire la formazione di rifiuti e a introdurre, ove praticabili, procedure innovative di riutilizzo degli scarti;
- attuare progetti innovativi di educazione alimentare, privilegiando iniziative da svolgersi in sinergia con la scuola e/o le famiglie.
- contribuire alla realizzazione di finalità di solidarietà sociale attraverso l'adozione di misure dirette alla distribuzione e donazione delle eccedenze alimentari, nonché mediante l'impiego di prodotti del mercato equo e solidale o dell'agricoltura sociale.

#### **ART. 4 – CONDIZIONI**

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della Legge, dei Regolamenti, di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché, alla completa accettazione del Capitolato ai fini della sua perfetta esecuzione.

In particolare l'Appaltatore, con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli art. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

#### **ART. 5 – DURATA DELL'APPALTO**

1. Il contratto avrà decorrenza dall'anno scolastico 2026/2027, ossia dal 01 settembre 2026, e avrà termine con la fine dell'anno scolastico 2027/2028, ossia 31.07.2028, con possibilità di proroga di ulteriori due anni scolastici 2028/2029 e 2029/2030.
2. Qualora la decorrenza effettiva del servizio slitti temporalmente in avanti, in ragione delle procedure di gara, il contratto prevederà una diversa data di inizio del servizio e l'importo economico contrattuale sarà ridefinito sulla base dell'effettivo periodo contrattuale.
3. Lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica avverrà, secondo il calendario scolastico annuale stabilito dalle competenti autorità, dal mese di settembre a quello di giugno dell'anno successivo. I calendari scolastici potranno variare da scuola a scuola, nel rispetto della normativa sull'autonomia scolastica
4. L'Amministrazione comunale avrà cura di comunicare con congruo anticipo il giorno di inizio e i calendari di effettuazione del servizio.
5. Per il servizio di ristorazione scolastica sono esclusi dall'ambito temporale del servizio tutti i giorni di sospensione delle attività scolastiche (festività, vacanze natalizie e pasquali, elezioni, referendum, scioperi del personale scolastico o altra causa da cui derivi la sospensione totale delle attività scolastica, ...).
6. Qualora l'Amministrazione comunale ritenesse di organizzare il servizio di refezione anche in concomitanza del Centro Estivo Diurno presso la scuola primaria/infanzia o altro immobile sito in Occhieppo Inferiore, per il periodo estivo (mesi di giugno, luglio e settembre), l'Appaltatore

dovrà proseguire nell'erogazione del servizio in oggetto anche per il periodo sopra specificato, senza aggravio di costi.

7. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto alla sua scadenza per un periodo pari ad ulteriori due anni scolastici agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto iniziale.
8. Il Comune esercita tale facoltà comunicando alla ditta aggiudicataria mediante lettera inviata a mezzo posta elettronica certificata con un preavviso di almeno 90 giorni naturali e consecutivi prima dell'inizio delle attività previste dal capitolato.
9. In tal caso la ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni.
10. La durata contrattuale, ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D. Lgs. 36/2023, potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie all'individuazione del nuovo contraente. In tal caso, l'affidatario sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, previsti dal contratto.
11. Ai sensi dell'art. 17 comma 9 del D. Lgs. 36/2023, l'Appaltatore si impegna a rendere il servizio a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2026/2027 o comunque nella data richiesta dal Committente e comunicata con congruo anticipo, anche in pendenza della stipula del contratto, dando atto che la ristorazione scolastica è servizio strettamente connesso al diritto allo studio. Nel caso di mancata stipulazione, l'operatore economico avrà diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni dei servizi già eseguiti.
12. L'Amministrazione Comunale, si riserva altresì, in base all'art. 120, comma 9 del D. Lgs. n. 36/2023, la facoltà di variare le prestazioni poste a base di gara in aumento o in diminuzione fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale. In tal caso, la Stazione Appaltante potrà imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle condizioni originariamente previste, senza che quest'ultimo possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

## **ART.6 – QUANTIFICAZIONE ECONOMICA ED IMPORTO DEL SERVIZIO**

1. Il valore stimato dell'appalto è stato calcolato sulla base del prezzo unitario a base d'asta per il singolo pasto fissato in euro 5,60 oltre IVA ( di cui euro 0,05 come oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) , comprensivo di tutte le voci di costo, moltiplicato per il relativo numero di pasti da preparare, determinato in base al numero di iscritti al servizio sui dati storici reali e in base agli utenti attualmente iscritti al servizio

	n. pasti annui presunti	n. pasti presunti a.s. 2026/2027-2027/2028	importo pasto soggetto al ribasso	importo pasto oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (1% sull'importo complessivo pasto)		Importo totale per anno scolastico
<b>Scuola dell'Infanzia</b> Frequenza settimanale del pasto: 5 giorni da lunedì a venerdì	8500	17000	5,55	0,05	5,60	94.350,00 €
Frequenza settimanale del pasto: 3 giorni in base orari attività scolastiche (lunedì, martedì, mercoledì)	10500	21000	5,55	0,05	5,60	116.550,00 €
<b>Scuola Secondaria di primo grado</b> Frequenza settimanale del pasto: 2 giorni in base orari attività scolastiche (martedì e giovedì)	4000	8000	5,55	0,05	5,60	44.400,00 €
Totale importo a base d'asta per due anni scolastici	23000	46000	5,55	0,05	5,60	255.300,00 €
Oneri della sicurezza						2.300,00 €

2. Il valore stimato presunto dell'appalto per il periodo contrattuale dal 1 settembre 2026 al 31 luglio 2028 (due anni scolastici) è pari a € 255.300,00 Iva esclusa, di cui euro 122.544,00 come costi di manodopera (stimati nel 48% del costo del servizio), ed oltre euro 2.300,00 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

3. Qualora il Comune di Occhieppo Inferiore si avvallesse della facoltà, prevista dal precedente art. 2 comma 6, di prorogare il contratto per ulteriori due anni scolastici (2028/2029 e 2029/2030), si indica, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 14 comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore stimato dell'appalto comprensivo del periodo di proroga contrattuale è pari ad € 510.600,00 Iva esclusa, di cui euro 245.088,00 come costi di manodopera (stimati nel 48% del costo del servizio), ed oltre 4.600,00 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

<b>COSTI DEL SERVIZIO</b>	
<b>A) Servizio di ristorazione per i plessi scolastici del Comune di Occhieppo Inferiore (scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di promo grado) a.s. 2026/2027 - 2027/2028</b>	<b>255.300,00</b>
- di cui importo a base del servizio	132.756,00
- di cui costo della manodopera non soggetto a ribasso ( 48%)	122.544,00
- oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	2.300,00
<b>Importo opzione di proroga contrattuale (ulteriori due anni - a.s 2028/2029 e 2029/2030) ai sensi art. 120 del D. Lgs 36/2023</b>	<b>255.300,00</b>
- di cui importo a base del servizio	132.756,00
- di cui costo della manodopera non soggetto a ribasso ( 48%)	122.544,00
- oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	2.300,00
<b>B) Totale valore dell'appalto comprensivo di proroga contrattuale</b>	<b>510.600,00</b>
- di cui importo a base del servizio	265.512,00
- di cui costo della manodopera non soggetto a ribasso ( 48%)	245.088,00
- oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	4.600,00
<b>C) TOTALE VALORE DELL'APPALTO AI SENSI DELL'ART. 14 COMMA 4 D. LGS 36/2023 COMPRESIVO DI PROROGA CONTRATTUALE (A+B)</b>	<b>510.600,00</b>
Oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	4.600,00
Di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (48%)	245.088,00
<b>TOTALE</b>	<b>515.200,00</b>

4.Si precisa che i valori sopra indicati corrispondono ad una cifra presunta e, pertanto, gli importi a base d'asta non determinano in alcun caso vincolo da parte della Stazione Appaltante nei confronti dell'aggiudicatario, avendo appunto valore indicativo.

5.L'utilizzo del Centro cottura si intende unicamente concesso per la produzione di pasti destinati ai servizi oggetto del presente appalto. Pertanto, il confezionamento di pasti extracontrattuali destinati ad altre destinazioni è subordinato al nulla osta dell'Amministrazione comunale ed al riconoscimento di un costo unitario a pasto da concordare tra le parti. In ogni caso, tale produzione è secondaria e non può limitare, interferire o diminuire il tempo dedicato e la qualità dei pasti oggetto del presente appalto.

#### **ART. 7 – VARIAZIONI AL CONTRATTO E REVISIONE DEI PREZZI**

1.Nessuna variazione al contratto può essere introdotta dall'Appaltatore, se non preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante e le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamento o rimborso di sorta.

2.Il corrispettivo da fatturare al committente sarà determinato dal prodotto del prezzo del pasto pattuito per il numero dei pasti effettivamente erogati agli alunni e al personale scolastico. Il numero degli utenti che il Comune segnalerà come aventi diritto di pasti gratuiti o a prezzi agevolati dovrà essere riportato, per memoria, in fattura mensile o un documento equipollente.

3. Il numero di pasti indicati all'art. 6 non è impegnativo per il committente, essendo subordinato sia alla richiesta delle singole scuole, sia ad eventualità e circostanze non prevedibili in dipendenza della frequenza degli alunni ed ai giorni previsti con rientro pomeridiano (es. variazione del numero degli alunni utenti, assenze, scioperi del personale insegnante ecc.).

4. Durante il periodo di vigenza dell'appalto, il committente si riserva la facoltà di richiedere lo svolgimento del servizio anche in giorni o periodi non ricadenti in quelli contrattualmente stabiliti,

onde far fronte a necessità extra scolastiche, ovvero per sopravvenute esigenze connesse alle attività parascolastiche organizzate e/o patrocinate dall'Amministrazione.

5. Per l'adeguamento dei prezzi, dopo il **primo anno**, si applica l'art. 60 del D.Lgs 36/2023 .

6. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 60 del D. Lgs. 36/2023, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi saranno aggiornati su richiesta dell'Appaltatore o su iniziativa della Stazione Appaltante, nella misura dell'ottanta per cento della variazione eccedente il 5%, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi relativi ai servizi oggetto di appalto, per cui è stato individuato il CPV 55524000-9 - Servizi di Ristorazione scolastica Istat [01] che individua la variazione dei prezzi al consumo di "Prodotti alimentari e bevande analcoliche", l'indice generale senza tabacchi [00ST] e l'indice di retribuzione contrattuali orarie [562] per i dipendenti nel settore di "Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione".

Di seguito i pesi adottati per il sistema ponderato di indici:

Indice cod. 01 20/100

Indice cod. 00ST 20/100

Indice cod. 562 60/100

Gli indici saranno monitorati con cadenza semestrale, avendo quale riferimento il valore rilevato nel mese di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione.

Nel caso in cui la Stazione Appaltante rilevi che sia dovuto un compenso revisionale:

- Se risulta a favore dell'Appaltatore, liquida lo stesso a seguito di presentazione di regolare fattura;
- Se risulta a favore della Stazione Appaltante, la stessa terrà conto dell'importo nei successivi pagamenti, trattenendo le somme dovute.

7. La revisione dovrà essere richiesta dalla parte che vi abbia interesse mediante lettera raccomandata con assicurata di ricezione e produrrà effetto dal giorno dell'esecutività dell'atto formale dell'Amministrazione che dovrà essere fatto entro 30 giorni dal ricevimento, fermi restando i termini annuali di riferimento dianzi riferiti.

8. Si precisa sin d'ora che non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'appaltatore, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

## **TITOLO II: GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO COTTURA**

### **ART. 8 – GESTIONE DELL'EMERGENZA E SERVIZIO SOSTITUTIVO**

1. In caso di emergenza comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura, dovrà essere garantito agli utenti un pranzo al sacco al massimo per **tre giorni**. Qualora l'emergenza si protragga per più di tre giorni, l'appaltatore deve essere in grado di garantire, per il periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato e dal progetto tecnico presentato in sede di gara. A tal fine l'appaltatore dovrà dichiarare, già in sede di offerta, l'impegno a garantire il servizio con modalità alternative transitorie.

2. Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale. Al verificarsi di tale evenienza, in caso di necessità ed in via straordinaria potranno essere concordate, con congruo anticipo, particolari procedure gestionali ed organizzative con il committente.

3. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

4.L'abbandono del servizio non è mai giustificato e costituisce motivo di risoluzione automatica del contratto.

5.L'Appaltatore dovrà inoltre prevedere un piano di emergenza da attuarsi in caso di gravi imprevisti (interruzione utenze, guasti attrezzature ecc.).

### **Gestione di emergenze sanitarie.**

L'Appaltatore deve essere in grado, assumendone il relativo impegno in sede di gara, di adottare le iniziative ed i protocolli relativi alla ristorazione scolastica previsti dalle autorità competenti per fronteggiare eventuali situazioni di emergenza sanitaria quali quelle affrontate nel biennio 2020/2022 per la pandemia da "Covid 19".

## **ART. 9 – STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI AFFIDATI ALLA DITTA AGGIUDICATARIA - ONERI**

1.Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'Appaltatore i locali adibiti a refettorio adiacenti alle scuole primaria e dell'infanzia site in via Aporti n. 11 a Occhieppo Inferiore. L'Amministrazione comunale mette a disposizione, ad uso gratuito, la struttura e gli impianti esistenti al fine dell'erogazione del servizio (cucine, locali refettorio e locali attinenti al servizio di distribuzione dei pasti per la scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado) nelle condizioni e con le attrezzature e gli arredi ivi esistenti.

2.L'Appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati in uso gratuito per tutta la durata del contratto. La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio.

3.L'Appaltatore non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

4.Al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dall'Appaltatore, resteranno di proprietà del Comune.

5.La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampade) opere idro/sanitarie (riparazione rubinetti, riparazione cassette W.C., ripristino scarichi e carichi), opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature, tinteggiatura dei locali) in uso saranno a carico dell'Appaltatore. In caso di guasti di qualsiasi natura l'Appaltatore è tenuto a provvedere alla riparazione, a propria cura e spese e tramite personale specializzato, eseguendo gli interventi necessari tempestivamente e comunque entro le 24 ore successive al verificarsi dell'anomalia. Qualora il guasto riguardi un'attrezzatura che risulti non riparabile o lo sia in tempi superiori alle 24 ore, l'Appaltatore è tenuto all'immediata sostituzione dell'attrezzatura stessa al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio, dandone comunicazione al Comune.

6. Il Comune si accolla **esclusivamente gli interventi straordinari** relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'Appaltatore.

7.L'Appaltatore ha l'obbligo di informare tempestivamente il Comune di ogni guasto o danno che richieda interventi di manutenzione straordinaria nel centro cottura e nel refettorio, essendo quest'ultima a carico del Committente, salvo quanto previsto dal presente Capitolato.

8.Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'Appaltatore, al termine dell'appalto, restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il

normale deperimento connesso all'uso. L'Amministratore comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

9. Particolare attenzione dovrà essere posta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, un decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, degli impianti e dei macchinari relativamente alla sicurezza.

## ART. 10 – INVENTARIO

L'inventario e la descrizione di quanto messo a disposizione per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto sarà effettuato con appositi verbali redatti a cura dell'Amministrazione Comunale e da un rappresentante dell'Appaltatore entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio.

## ART. 11 – ACCESSI

1. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune, in grado di qualificarsi, in qualsiasi momento, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

2. Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dal Comune.

## TITOLO III: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

### ART. 12 – DESCRIZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1. La preparazione e la somministrazione dei pasti, avviene presso il centro di cottura comunale e l'adiacente refettorio siti in Occhieppo Inferiore, Via Aporti n.9, a servizio della scuola Infanzia, della scuola Primaria e della secondaria di primo grado del Comune di Occhieppo Inferiore.

2. Il numero dei pasti annui riportato all'articolo 6 del presente capitolato **è puramente indicativo e non costituisce impegno per il committente** ed è stato calcolato sulla base degli iscritti al servizio nell'anno scolastico 2025/2026 tenuto conto della percentuale fisiologica di assenze. Il reale quantitativo di pasti può subire variazioni, in aumento o in diminuzione, nel corso delle settimane e nel corso dell'anno in funzione dell'effettiva presenza dell'utenza, dei calendari scolastici, dell'attivazione di servizi di post-scuola o di progetti scolastici che richiedano un rientro pomeridiano oltre a quelli di calendario scolastico sopra riportati.

3. Nei predetti quantitativi sono compresi i pasti giornalieri per gli insegnanti o altro personale addetto all'assistenza degli alunni.

4. Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

5. E' inoltre richiesto all'Appaltatore di provvedere gratuitamente alla preparazione e alla fornitura di minimo di 400 ad un massimo di 800 pasti riservati che dovranno essere forniti gratuitamente dall'Appaltatore e destinati agli utenti, individuati dall'amministrazione, appartenenti alle fasce più deboli. Tali pasti sono a completo carico dell'Appaltatore che dovrà riportare il loro numero nelle singole fatture mensili con l'espressa indicazione di gratuità.

6. La prenotazione del pasto avverrà con sistema informatizzato. Nulla deve essere portato a scuola (o in mensa). Sono rilevate le presenze, quindi a pasto consumato viene automaticamente scalato dal conto mensa il valore del pasto intero o in base alla propria fascia ISEE secondo quanto stabilito annualmente dalla Giunta comunale.

7. Il servizio dovrà essere erogato secondo i programmi di utilizzo dei plessi scolastici. Gli orari ad oggi richiesti per la distribuzione dei pasti indicativamente sono i seguenti:

- |  |   |
|--|---|
| ▪ <b>Scuola dell'infanzia:</b>             | <b>ore 11.45 (tutti i giorni)</b>             |
| ▪ <b>Scuola primaria:</b>                  | <b>ore 12.30 (lunedì, martedì, mercoledì)</b> |
| ▪ <b>Scuola secondaria di primo grado:</b> | <b>ore 13.10 (martedì e giovedì)</b>          |

I suddetti orari e giorni potranno subire variazioni che dipenderanno dagli orari delle attività didattiche stabiliti dalla scuola ( ad oggi i giorni in cui necessita mensa per il rientro didattico sono quelli sopra indicati).

### **ART. 13 – GESTIONE DEL SERVIZIO**

1. Il servizio di mensa scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, della scuola secondaria nonché al personale scolastico ed educativo che presta la propria opera presso le suddette strutture durante il momento del pasto.

2. L'Appaltatore dovrà provvedere con propri mezzi tecnici e personale:

- alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per l'approntamento dei pasti, di tutta la dotazione occorrente per la consumazione del pasto (stoviglie, posateria, tovaglie, tovaglioli ecc.), ove si renda necessario sostituire od integrare quella esistente, alla preparazione e distribuzione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale docente e non docente autorizzato alla fruizione del servizio;
- alla preparazione e alla cottura dei pasti presso il centro cottura come sopra individuato nel rispetto delle norme di cui al D.p.r. 327/80 ( Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari );
- alla gestione e/o smaltimento dei residui e alla pulizia giornaliera delle cucine e delle attrezzature utilizzate;
- allestimento dei tavoli dei refettori;
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65 c°), se presenti;
- la corretta collocazione dei rifiuti e raccolta differenziata dei rifiuti secondo la regolamentazione comunale vigente;
- pulizia, lavaggio, disinfezione del pentolame, posateria, attrezzature e apparecchiature utilizzate per l'erogazione del servizio;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per il lavaggio, la pulizia, la disinfezione e la sterilizzazione (es.: detersivi e detergenti, strofinacci ecc.);
- fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D. Lgs. 81/2008 al personale impiegato nel servizio;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs. n. 193/200 (HACCP);
- l'acquisizione attraverso la piattaforma informatica individuata dal Comune, del numero di pasti da preparare suddivisi per le diverse tipologie. Le assenze vengono acquisite entro le ore 9.00 del mattino;
- collaborazione con il Committente nella realizzazione di indagini conoscitive e di monitoraggi relativi al servizio.

3. I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle indicazioni di cui agli articoli seguenti utilizzando generi alimentari conformi alle caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato e nel rispetto delle frequenze di consumo degli alimenti indicate nell'allegato n. 2 - *Caratteristiche delle derrate alimentari*; eventuali variazioni al menù saranno concordate con l'Appaltatore su proposta della Commissione Mensa e saranno soggette alla validazione da parte del servizio igiene alimenti ( SIAN ) dell'Asl Biella come pure la proposta iniziale dell'aggiudicatario redatta seguendo le indicazioni degli allegati precedenti.

## ART. 14 – DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

- 1.L'Appaltatore deve affidare la direzione tecnica del servizio a soggetto con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza documentabile nella posizione di coordinatore di servizio analogo.
- 2.Il nominativo del Responsabile ed i suoi recapiti d'ufficio, di cellulare e di posta elettronica devono essere comunicati al committente prima dell'avvio del servizio.
- 3.Il Responsabile è il rappresentante designato dall'appaltatore a sovrintendere il servizio nella sua interezza ed è garante nei confronti del committente della correttezza e della qualità del servizio svolto.
- 4.Il Responsabile mantiene i rapporti con il committente e, ove occorra, l'ASL di Biella, la Commissione Mensa ed il Dirigente scolastico.
- 5.Il Responsabile deve mantenere contatti costanti con il direttore dell'esecuzione e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali criticità; in caso di assenza o impedimento del Responsabile incaricato, l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali, dandone tempestiva comunicazione al committente entro il termine massimo di tre giorni dall'avvenuta sostituzione.

## TITOLO IV: MENU' E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

### ART. 15 - MENU' E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

- 1.I menù proposti in sede di gara ed oggetto di valutazione da parte competente SIAN servizio igiene alimenti e nutrizione dell'ASL BI per l'approvazione dovranno articolarsi in menù autunnale-invernale – primaverile -estivo, rispettando la stagionalità delle materie prime, nel rispetto delle frequenze di consumo indicate nell'allegato n. 2 al presente capitolato "Caratteristiche delle derrate alimentari con indicazioni delle frequenze" ed essere strutturati come di seguito specificato.
- 2.I menù dovranno inoltre essere articolati su quattro settimane tenuto conto dell'esigenza di evitare le ripetizioni delle medesime proposte nella scuola primaria e secondaria in cui la ristorazione non è prevista tutti i giorni.
- 3.La struttura dei menù dovrà essere la seguente:

<b>primo piatto</b>
<b>secondo piatto</b>
<b>Contorno</b>
<b>pane fresco</b>
<b>frutta o yogurt</b>
<b>acqua naturale</b>
<b>merenda solo per utenti scuola infanzia</b>
(In alternativa al primo ed al secondo piatto potrà essere proposto il piatto unico)
A metà mattinata a tutti gli alunni della scuola dell'infanzia dovrà essere distribuita la frutta proveniente esclusivamente da colture biologiche con marchio certificato; la stessa dovrà essere preparata e portata a scuola dal personale della ditta aggiudicataria

4. L'appaltatore si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara e a valutare possibili modifiche proposte dalla Commissione Mensa, insieme al Committente. Si impegna inoltre ad

accettare le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell'ASL di competenza.

5. E' a carico dell'Appaltatore provvedere alla vidimazione e verifiche presso il SIAN-ASL BI delle tabelle dietetiche con relativi allergeni e grammature prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica e così per le eventuali variazioni in corso di contratto.

6. Le ricette dovranno seguire i principi di salute, sostenibilità ambientale, etica e la stagionalità dei prodotti.

7. I menù debbono inoltre tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità. Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, quindi prediligendo l'olio extravergine di oliva, ridotto quantitativo di sale e zucchero.

8. La proposta di menù dovrà essere corredata dalle singole ricette dei piatti proposti con le relative quantità/grammature, nel rispetto degli standard nutrizionali nazionali (LARN) e delle indicazioni contenute nell'allegato n. 2 "*Caratteristiche delle derrate alimentari*" e, comunque, nelle nuove Proposte Operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte del marzo 2024, cui il medesimo allegato fa riferimento. E' consentito un certo grado di flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale prevedendo, ove opportuno, un'alternativa tra più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili.

9. I menù debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali di differenti tipologie, legumi verdura e frutta (di colore diverso nell'arco della settimana per assicurare la più alta variabilità possibile), pesce, erbe aromatiche e spezie, rispettando la stagionalità delle materie prime. Il menù centro estivo per la scuola dell'infanzia dovrà dare la priorità a cibi freschi, preparazioni semplici e adatte alla stagione.

10. Il servizio deve uniformarsi ai principi di sostenibilità ambientale ed etica privilegiando, in fase di approvvigionamento, i prodotti a "chilometri zero" e "filiera corta" per la loro valenza sia in ordine alla riduzione degli impatti ambientali che per la valorizzazione delle economie locali ed applicando, nella scelta ed uso degli ingredienti, quanto previsto nell'allegato 2) "*Caratteristiche delle derrate*" del presente capitolato con le integrazioni di cui alle proposte formulate nel progetto tecnico.

12. Devono essere utilizzate tecniche di cottura ed attrezzature atte a salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

13. Durante i pasti, deve essere utilizzata acqua di rete. A carico dell'appaltatore è l'analisi, almeno annuale, dell'acqua nei punti di prelievo per la somministrazione nei refettori, affinché soddisfi i requisiti fissati dal D. Lgs. 31/2001 riguardo i parametri microbiologici, chimici e gli indicatori di cui alla parte C allegato 1 al Decreto stesso. Nel caso in cui l'acqua non soddisfi i requisiti normativamente previsti, l'Appaltatore dovrà immediatamente darne notizia al Comune, e prevedere la fornitura straordinaria di la fornitura di acqua naturale, oligominerale, in confezioni da mezzo litro (o su richiesta dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. da 1,5 litri) per ogni utente.

14. I menù approvati dall'ASL, devono essere di facile consultazione da parte dell'utenza e affissi a cura dell'appaltatore in modo altamente visibile in refettorio. Saranno dettagliate tutte le voci specificate anche le modalità di preparazione e l'uso di ingredienti biologici/surgelati. E' altresì a carico dell'Appaltatore l'informazione all'utenza circa ricette, grammature, prodotti tipici, menù particolari e speciali

15. Il servizio deve uniformarsi ai principi di sostenibilità ambientale ed etica privilegiando, in fase di approvvigionamento, i prodotti a "**chilometri zero**" e "**filiera corta**" per la loro valenza sia in ordine alla riduzione degli impatti ambientali che per la valorizzazione delle economie locali ed applicando, nella scelta ed uso degli ingredienti, quanto previsto nell'allegato 2) "*Caratteristiche delle derrate*" del presente capitolato con le integrazioni di cui alle proposte formulate nel progetto tecnico.

## **CESTINI FREDDI – SACCO GITA**

1. Il Comune, in accordo con la scuola, potrà richiedere all' Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggi o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in casi di emergenze.

2. Il cestino avrà la seguente composizione, fatte salve le diete speciali (comprese nel prezzo di aggiudicazione):

- due panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o frittata oppure monoporzioni di insalate miste con cereali (insalata di riso/pasta/orzo)
- acqua di rete microfiltrata in borraccia riutilizzabile oppure acqua oligominerale in bottiglia da 500 ml
- un frutto
- una barretta di cioccolato da 20 gr.
- 4 tovaglioli di carta
- 2 bicchieri monouso

3. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

4. Come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva, DM 10 marzo 2020, le stoviglie monouso biodegradabili e compostabili dovranno essere conformi alla norma UNI EN 13432.

5. Il costo di ogni “pranzo al sacco” è pari a quello del pasto standard.

## **ART. 16 - DIETE SPECIALI, ETICHE E IN BIANCO**

### **DIETE SPECIALI**

1. L' Appaltatore dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, predisponendo menù differenziati, il più simili possibile a quelli generali, che terranno conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto rispettando l'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti e mantenendone l'equilibrio nutrizionale. I menù speciali ricorrenti devono essere sottoposti all'ASL di competenza al fine di ottenerne la dovuta approvazione. Come chiarito nelle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, edite dal Ministero della Salute nel 2010, si sottolinea che: *“Il servizio di ristorazione scolastica deve garantire l'erogazione di un pasto speciale escludendo tutte le preparazioni che contengono l'alimento/gli alimenti vietati pur cercando di mantenere il livello di qualità del menù di base. Le preparazioni, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. E' necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale”*. Particolare attenzione, quindi, dovrà essere posta in tutte le fasi della preparazione: dalla scelta delle materie prime, alla stesura del menù alternativo, al tipo di confezionamento e alla corretta modalità di somministrazione.

2. Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate e certificate dagli organi sanitari preposti e comunicate alla Amministrazione comunale, che le trasmetterà all'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste, facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

3. Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

4. Sono a carico dell'Appaltatore le spese relative all'acquisto di derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali.

5. Tutte le diete speciali dovranno essere contenute in vaschette monoporzione termosigillate ed univocamente contrassegnate con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, classe di

appartenenza. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo.

Nessun costo aggiuntivo può essere addebitato al Comune per la preparazione e la distribuzione delle suddette diete.

### **DIETE ETICO-RELIGIOSE**

1.L'Appaltatore dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta etico-religiosa: per l'astensione delle sole carni di maiale si devono prevedere sostituzioni con altri tipi di carne come vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello, coniglio e pesce; per l'astensione di tutti i tipi di carne si devono prevedere sostituzioni con pesce, uova, formaggio e legumi variandoli nella settimana;

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

2.Anche le comunicazioni delle diete etico-religiose saranno trasmesse su apposito modulo dal Comune all'Appaltatore a seguito di opportuna segnalazione dei genitori all'atto dell'iscrizione.

### **DIETE IN BIANCO**

1.L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le 9,15 del mattino attraverso il sistema di rilevazione automatico assenza (o altra procedura informatica che il Committente deciderà di adottare in accordo con l'Appaltatore).

2.La dieta in bianco, in genere, viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali, condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera significa piatti del giorno, ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti.

3.Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

**Tracciabilità.** La documentazione relativa alle diete speciali con i nominativi, certificati medici, tabella dietetica personalizzata o tabella dietetica standard per patologia (es. menù per allergia al latte e derivati) dovrà essere presente e consultabile presso il centro cottura.

### **ART. 17 - VARIAZIONI MENU'**

Variazioni al menù del giorno sono consentite in via temporanea per cause di forza maggiore (guasto di impianti e attrezzature essenziali per la produzione, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, problemi organizzativi dipendenti da fatti imputabili ai fornitori ecc.).

Tali variazioni potranno essere effettuate previo accordo, anche verbale, con il Comune.

Per motivi contingenti, quali la mancata consegna o l'imprevisto deperimento delle derrate, sarà possibile lo scambio del menù tra due giorni della stessa settimana. Sarà altresì possibile la sostituzione del tipo di verdura, qualora ciò corrisponda alla possibilità di servire prodotto fresco di qualità e di stagione.

Stabili modifiche del menù potranno essere adottate in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'appaltatore concorda con il committente le opportune modifiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico, e le adotta previa approvazione dell'ASL di competenza.

## ART. 18 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. In applicazione delle clausole contrattuali disposte nei “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM) adottati con decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare ed elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), si indicano di seguito i requisiti minimi obbligatori delle derrate:

**FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI:** biologici per almeno il 50% in peso;

- almeno un’ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder initiative* quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.
- l’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere utilizzata secondo il calendario di stagionalità riportato nell’allegato C adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all’allegato A ai CAM (D.M. 10 marzo 2020) per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

**UOVA (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** 100% biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovoprodotti.

**CARNE BOVINA:** biologica per almeno il 50% in peso.

- un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata a marchio DOP o IGP o «*prodotto di montagna*» o certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «*benessere animale in allevamento*», «*alimentazione priva di additivi antibiotici*»

**CARNE SUINA:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

**CARNE AVICOLA:** biologica per almeno il 20% in peso.

- le restanti somministrazioni di carne avicola devono essere rese, se non con carne biologica, con carne etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «*allevamento senza antibiotici*», allevamento «*rurale in libertà*» (*free range*) o «*rurale all’aperto*». Le informazioni «senza antibiotici», «*rurale in libertà*» o «*rurale all’aperto*» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

**PRODOTTI ITTICI (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):**

- I prodotti ittici somministrati sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento CE n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «*quasi minacciata*» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

- Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti.

- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

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

### **SALUMI E FORMAGGI:**

- Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «*di montagna*» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

**LATTE E YOGURT:** 100% biologici.

**OLIO:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta bio- diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

**PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

**SUCCHI DI FRUTTA O NETTARI DI FRUTTA:** 100% biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

**ACQUA:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco, ove potrà essere fornita acqua in bottiglia. La Ditta Appaltatrice dovrà, quindi, almeno una volta all'anno, far analizzare l'acqua destinata al consumo.

**MARMELLATE E CONFETTURE:** 100% biologiche.

**TAVOLETTE DI CIOCCOLATA:** devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

1. Le derrate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle " *Caratteristiche delle derrate alimentari* " (allegato n. 2). Devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti; non sono ammesse etichettature incomplete e/o non in lingua italiana.

2. 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 presso la cucina della mensa.

3. 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 della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.)

4. Il Committente si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento le variazioni di qualità che riterrà opportune sulle derrate alimentari, da concordarsi con l'appaltatore senza ricaduta alcuna sul prezzo concordato del pasto.

5. La Ditta appaltatrice deve fornire agli uffici comunali preposti l'elenco degli alimenti utilizzati, riportante almeno tipo e caratteristiche dell'alimento (biologico, DOP, IGP, commercio equo e solidale, km. zero, filiera corta, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.), luogo di provenienza (coltivazione, allevamento, trasformazione etc.) e ragione sociale del fornitore.

## **ART. 18 - APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME**

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

2. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. dell'Appaltatore e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;

- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;

- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

- Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

## **ART. 19 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

1. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

2. I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

3. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata/cromata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata/cromata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

4. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.
5. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.
6. Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
7. I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella/frigorifero di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross-contaminazioni.
8. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
9. È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.
10. La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore (se previsto, biodegradabile e compostabile).
11. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
12. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

## **TITOLO V: MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **ART. 20 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati contemporaneamente, l'appaltatore adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione;
  - il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine a copertura di naso e bocca e di guanti monouso;
  - la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
  - la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il centro cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
  - la preparazione di polpette, polpettoni ed hamburger freschi, presso il centro cottura, dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di impasti realizzati nella stessa giornata di consumo del prodotto finito;
  - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
  - il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).

- Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
- il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
- Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dalla Stazione Appaltante, la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato Speciale (riferimento Art. 24), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura.
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione, da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
- legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

#### **ART. 21 - PENTOLAME PER LA COTTURA**

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

2. Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'appaltatore dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A.. presso il CPP:

- i ragù e i sughi devono essere cotti in brasier;e;
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

#### **ART. 22 – COTTURA**

1. Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

2. In particolare:

- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva;
- le paste asciutte e i risi dovranno essere cotti in forma espressa (è vietata la doppia cottura);
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 24), deve essere condotta fino al raggiungimento di una adeguata temperatura di sicurezza, stabilita dall'appaltatore nel proprio sistema di autocontrollo
- dal termine della cottura, gli alimenti cotti, da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.

3. Qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +4°C sino al momento della veicolazione. La somministrazione del prodotto, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno della cottura.

4. Tra il termine della cottura dei pasti presso il centro cottura, che deve coincidere con il

confezionamento degli stessi, e la consegna presso i centri refezionali/plessi destinatari, non dovranno intercorrere più di 45 (quarantacinque) minuti – tale limite costituisce valore massimo.

5.I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali/plessi destinatari con un anticipo non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti rispetto all'orario di inizio delle attività di somministrazione (Riferimento: art. 11 del capitolato).

6.È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### **ART. 23 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI**

1.La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in specifica area del centro cottura.

2.La conservazione dei piatti freddi, precedentemente alla somministrazione, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

### **ART. 24 - CONDIMENTI**

1.Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

2.Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

3.Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale iodato, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele.

4.Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura/dosatore atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.

5.Ogniquale volta sarà prevista la somministrazione di pesce, l'appaltatore dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato ed affettato.

### **ART. 25 – DIVIETO DI RICICLO**

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

### **ART. 26 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE**

1.L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP redatto secondo gli standard previsti dalle leggi vigenti e contenente le norme igieniche da seguire in tutte le attività coinvolte nel servizio, dallo stoccaggio e conservazione delle derrate alla manipolazione, cottura, preparazione e distribuzione dei pasti, alle operazioni successive di riordino e pulizia del refettorio fino al trattamento degli avanzi e allo smaltimento dei rifiuti. .

2.Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

3.Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

4. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

5. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

**PASTO-CAMPIONE.** Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare giornalmente un campione rappresentativo del pasto completo del giorno; devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel Centro Cottura e deve essere rappresentativo di ogni produzione; ogni tipo di alimento deve essere di almeno 150 grammi edibili; il campione deve essere mantenuto refrigerato a 0 °C per le 72 ore successive dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi e muniti di un'etichetta riportante ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. Il personale deve essere formato e responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

L'Appaltatore è tenuta ad effettuare, a propria cura e spese, controlli ed analisi almeno trimestrali comunicandone i risultati al committente ove si evidenzino valori anomali.

L'Appaltatore è tenuta a garantire la costante disponibilità di un esperto qualificato in microbiologia e igiene degli alimenti, quale consulente per l'impostazione e lo sviluppo del servizio svolto e la supervisione della correttezza nell'applicazione – da parte di tutto il personale – delle norme di buona prassi igienica.

Durante ogni anno scolastico la Ditta Appaltatrice è tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al committente in caso di valori anomali, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 1 tampone ambientale a quadrimestre presso il Centro cottura (attrezzature della cucina) e presso i punti di distribuzione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche, con frequenza almeno bimestrale sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti;
- regolari indagini analitiche, con frequenza almeno trimestrale dell'acqua somministrata nel refettorio e di quella utilizzata nel centro cottura.

-

## **TITOLO VI - GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E CONTROLLO DELLA QUALITA'**

### **ART. 27 - RICICLO E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

#### **PREVENZIONE DEGLI SPRECHI**

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando le quantità adeguate mediante l'uso di appropriati utensili di misure adeguate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria e secondaria), al fine di somministrare la porzione idonea con una sola presa.

2. Le pietanze devono essere servite al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere quantificate almeno approssimativamente e sottoposte a monitoraggio costante.

4. Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (*customer satisfaction*) sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. I questionari devono essere sottoposti almeno una volta durante l'anno scolastico e ogni qualvolta sia necessario monitorare importanti cambiamenti apportati sia al menù sia alle modalità di servizio. I soggetti interessati alle indagini sulla soddisfazione saranno, di volta in volta, individuati dal committente o dall'Istituto Scolastico: personale docente o altro personale indicato dall'istituto scolastico, commissari mensa, dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, nonché alunni.

5. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il committente. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, fra le quali:

- concordare con il committente e con l'ASL le variazioni delle 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. 28 – RECUPERO DELLE ECCEденZE ALIMENTARI**

1. L'Appaltatore si impegna ad attuare le misure di recupero più appropriate delle eccedenze alimentari, a seconda della tipologia delle stesse (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa.

2. Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'appaltatore deve condividere con il committente un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale:

- assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale quali, ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico ove possibile etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nel refettorio per essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

3. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

4. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi rilevati attraverso i questionari di customer satisfaction, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati dall'I.A. in un rapporto annuale da inviare telematicamente al committente che farà riferimento al responsabile nominato dall'I.A. al fine di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

## **ART. 29 – VERIFICA DELLA QUALITÀ**

1. L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali della mensa, senza necessità di preavviso, agli incaricati dal Committente, i quali potranno accedere al fine di effettuare, nel rispetto delle norme vigenti, i controlli ritenuti opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, e la corrispondenza dello stesso alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto e al progetto qualità del servizio presentato dall'Appaltatore in offerta. Tale controllo è condotto nel corso dell'intera durata del rapporto e deve essere realizzato con criteri di misurabilità della qualità, sulla base, ove possibile, di parametri oggettivi. L'Appaltatore è tenuto a fornire agli incaricati del

controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

2.Nell'accezione di "incaricati del committente", in relazione all'accesso ai refettori, sono da includere i membri della Commissione mensa, i cui nominativi sono comunicati all'appaltatore dall'ufficio Istruzione del Comune.

3.Al fine di poter determinare la conformità delle derrate utilizzate, l'Appaltatore è sempre tenuto ad esibire la documentazione fiscale relativa agli alimenti acquistati e consegnati, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture; tali documenti devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, 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.), nonché i riferimenti della stazione appaltante e/o il CIG.

4.Le attività di controllo svolte dal committente sono indirizzate principalmente a valutare i seguenti profili

- la qualità del servizio intesa come aderenza o conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel presente capitolato ed alle condizioni migliorative contenute nell'offerta;
- la valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione;
- la soddisfazione dell'utenza;
- il rispetto da parte dell'esecutore degli obblighi in materia di igiene, ambientale, sociale e del lavoro.

5.Il committente si riserva comunque la più ampia facoltà di controllo di tutti gli aspetti dell'organizzazione del servizio.

6.Il committente può altresì fare ricorso, con le modalità previste dalle norme vigenti, al competente servizio ASL e/o incaricare propri tecnici di fiducia, i quali potranno anche effettuare prelievi di campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio e riprese fotografiche. A tali controlli deve assistere il Responsabile dell'appaltatore o suo sostituto.

7.Nel caso in cui le verifiche evidenzino carenze o violazioni gravi e pregiudizievoli per il buon andamento del servizio, il committente si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente capitolato ovvero di addivenire alla risoluzione del contratto.

8.L'appaltatore deve garantire la partecipazione del Responsabile tecnico e, se richiesto dal committente, del cuoco alle riunioni della Commissione Mensa convocate dall'Amministrazione comunale, con finalità partecipative e consultive.

9.Al fine di consentire le opportune verifiche di competenza della Commissione Mensa, l'appaltatore è tenuto a garantire, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, l'accesso a non più di due commissari al centro cottura ed al refettorio e la fornitura gratuita del pasto del giorno ai commissari nel limite di sei pasti ciascuno per anno scolastico.

10.I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il Centro Cottura e il refettorio, apposito camice e copricapo, forniti dall'appaltatore. Per le visite al refettorio, camice, copricapo ed eventuali guanti saranno forniti nel caso in cui il controllo preveda il diretto contatto con le attrezzature utilizzate per il servizio.

11.L'appaltatore deve, altresì, attivare sistemi di rilevazione e reportistica della *customer satisfaction* e dei disservizi al fine di concordare e sviluppare con il committente le opportune azioni correttive.

## **ART. 30 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

1.I controlli verranno effettuati dall'ufficio preposto dal Committente e/o da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo e dai componenti le Commissioni Mensa.

2. I tecnici incaricati della vigilanza dal Committente o i componenti la Commissione Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

3. Il personale della Ditta appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

### **ART. 31 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici e dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli sulla qualità del servizio di refezione; gli esiti dovranno essere inviati all'Ufficio che il Comune indicherà.

## **TITOLO VII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, SERVIZI E MATERIALI CONNESSI**

### **ART. 32 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, SERVIZI E MATERIALI CONNESSI**

1. Sono a carico dell'Appaltatore l'allestimento dei tavoli e dei coperti del locale ad uso refettorio, da effettuarsi con adeguato anticipo, la porzionatura e distribuzione delle vivande agli utenti, il riordino, pulizia e sanificazione di tutti i locali ed arredi utilizzati per l'erogazione del servizio.

2. Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri (rovesciati), caraffe con coperchio, piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente - è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5/max 2 litri ogni 5 utenti). Si precisa che, in conformità ai CAM, la Stazione Appaltante non impone ordinariamente l'utilizzo di tovaglie, non ritenendo che le medesime contribuiscano a garantire l'igiene complessiva del servizio. Le tovaglie dovranno essere utilizzate tuttavia, in casi in cui il piano del tavolo presenti irregolarità che possano pregiudicare l'igiene del piano stesso e del servizio. In tali casi l'Appaltatore dovrà garantire tovagliette monouso conformi ai CAM;

3. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla:

- fornitura di posate in acciaio inossidabile, bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca, (eventuali) vassoi, caraffe in plastica dura da 1,5 litri/2 litri, munite di coperchio, in sostituzione o ad integrazione di quelle presenti nei centri refezionali o che saranno necessari nel corso del periodo contrattuale, nonché l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli.
- alla fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi in caso di pranzi al sacco o di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (pasti in monoporzione/diete in monoporzione; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile).
- alla fornitura, per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate (riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM) o delle tovagliette monoposto in carta e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze,
- alla fornitura di condimenti (olio, aceto, sale) e di Parmigiano Reggiano grattugiato, in monoporzione, per la gestione delle diete speciali;

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere

completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare camice, pulito, decoroso e di colore chiaro; indossare copricapo e guanti monouso;
- togliere anelli e monili in genere;
- lavare accuratamente le mani ed indossare guanti monouso (preferibilmente in nitrile) da sostituire ogniqualvolta necessario;
- utilizzare utensili adeguati e di giusta misura per la distribuzione dei pasti;
- osservare nel porzionamento dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche e nello specifico quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La “scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura”, dovrà essere realizzata e fornita dall’Appaltatore, entro 30 gg dall’inizio del servizio. In particolare, si richiede di indicare il calo o l’aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrosti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;;
- procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore al momento della distribuzione;
- mettere il pane sul tavolo solo quando sia terminato il consumo del primo piatto;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l’abbassamento della temperatura;
- provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che sia stato consumato il primo piatto;
- distribuire la frutta, preventivamente lavata e asciugata nei centri di produzione dei pasti, dopo la consumazione del secondo piatto.

In ordine alle temperature di servizio, di norma sono applicati i limiti di temperatura di cui al DPR 327/1980 relativi alle condizioni di vendita, somministrazione e trasporto degli alimenti. Per quanto riguarda i pasti trasportati, si prevede il mantenimento di 60-65 °C per gli alimenti da consumare caldi, e di 0-4 °C per quelli refrigerati. Il DPR 327/1980 prevede inoltre che gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi debbano essere conservati a temperatura non superiore a 10 °C.

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all’eliminazione dei rifiuti.

## **TITOLO VIII – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

### **ART. 33 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

1. Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura di cui l’Appaltatore ha la disponibilità e dei locali di distribuzione dei pasti devono essere pulite, deterse e disinfettate.

2. In particolare, le operazioni di pulizia da eseguire presso i centri refezionali ove l’Appaltatore effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:

- sparcchiatura e pulizia delle stoviglie;
- sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli.

3. Per la pulizia dei locali, delle superfici 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 pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere

al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

4. È assolutamente vietato detenere nei locali utilizzati per la distribuzione dei cibi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

5. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa e messa a disposizione dell'Amministrazione comunale. in formato digitale. Le schede tecniche trasmesse devono essere aggiornate dopo ogni introduzione di nuovi prodotti ed essere coerenti con i prodotti in uso, al fine di consentire i controlli da parte dell'Amministrazione comunale anche tramite proprio incaricato.

6. La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

7. Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato;
- il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti.

8. I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

9. L'Appaltatore si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione di tutte le aree di servizio di competenza, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.

10. L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune.

### Specifiche tecniche dei trattamenti

Operazioni giornaliere:

#### **a- Nelle aree di consumo dei pasti verrà effettuato:**

- 1) Spolveratura ad umido dei sedili e degli schienali delle seggiole e successiva sistemazione al loro posto;
- 2) Lavatura dei piani dei tavoli con appositi prodotti;
- 3) Spolveratura ad umido degli arredi di sala;
- 4) Ritiro degli accessori e piatti vuoti o di quant'altro si trova sui tavoli;
- 5) Spolvero ad umido dei piani dei tavoli;
- 6) Capovolgimento ed appoggio delle seggiole sui piani dei tavoli;
- 7) Scopatura con scopa elettrostatica opportunamente trattata di tutto il pavimento;
- 8) Lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva aggiunta di prodotti disinfettanti e risciacquo finale.
- 9) Si intende che durante la consumazione dei pasti verrà garantito il servizio di mantenimento delle pulizie dei pavimenti e dei tavoli qualora necessario.

#### **b- Nelle aree di preparazione e distribuzione pasti verrà effettuato:**

- 1) Lavatura dei carrelli di distribuzione con detergenti appropriati per una completa sgrassatura e successivo risciacquo.
- 2) Scopatura di tutto il pavimento.
- 3) Lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva disinfezione e risciacquo finale.

### **c-Aree di magazzino:**

Nelle aree verranno effettuate le seguenti operazioni giornaliere:

- 1) Scopatura di tutto il pavimento dei magazzini esistenti (derrate alimentari, materiali vari, ecc.);
- 2) Lavaggio dei pavimenti con uso di prodotti detergenti e successivo risciacquo;
- 3) Scopatura dei pavimenti dei servizi e degli spogliatoi con scopa elettrostatica opportunamente trattata;
- 4) Lavatura e disinfezione di tutti i servizi igienici, degli spogliatoi, delle docce, dei pavimenti, degli apparecchi sanitari, delle rubinetterie e di ogni altro accessorio con prodotti detergenti e disinfettanti ad azione germicida, rispondenti alle norme vigenti. Eventuale uso di prodotto idoneo non sviluppante fumi acidi ed innocuo alle persone ed alle superfici trattate per la disincrostazione di depositi inorganici negli apparecchi sanitari.
- 5) Vuotatura dei cestini porta carta-asciugamani e dei contenitori porta rifiuti.
- 6) Rifornimento continuo dei servizi igienici per quanto riguarda liquido lavamani, carta asciugamani in rotoli e carta igienica in bobine.

### **Nelle suddette aree verranno effettuate mensilmente le seguenti operazioni:**

- 1)Asportazione di tutte le ragnatele nei punti di formazione;
- 2)Lavaggio di tutti i vetri interni ed esterni del fabbricato compresi i lavaggi degli stipiti in metallo e legno verniciato con appositi prodotti detergenti;
- 3)Lavaggio dei pavimenti nelle aree consumazione pasti e nelle aree disbrigo vassoi non utilizzate con appositi prodotti detergenti e successivo risciacquo;
- 4)Lavaggio dei pavimenti delle aree di magazzino ubicate in piani seminterrati.

## **ART. 34 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

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

## **ART. 35- GESTIONE DEI RIFIUTI**

- 1.Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'Appaltatore.
- 2.È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
- 3.L'Appaltatore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, predisponendo un adeguato sistema di raccolta differenziata in stretta osservanza della normativa nazionale e della disciplina regionale e locale vigente relativa alla raccolta, esposizione e smaltimento dei rifiuti derivanti dalla propria attività. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure idonee a prevenirne la produzione.
- 4.In tutte le fasi di esecuzione del servizio l'Appaltatore deve operare scelte che limitino il volume degli imballaggi, utilizzando nella massima misura possibile imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto dalla legge o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o esigenze specifiche (per celiaci, etc.).
- 5.Sono sempre da privilegiare prodotti con etichettatura informativa ambientale che indichi chiaramente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni su modalità di raccolta e di recupero e/o di riutilizzo e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento al servizio di raccolta differenziata.
- 6.L'Appaltatore deve provvedere all'addestramento e formazione degli addetti del centro cottura e sul corretto smaltimento dei rifiuti.

7. Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri relativi alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti speciali (es. olii e i grassi alimentari esausti) derivanti dalle lavorazioni;
8. Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'Appaltatore qualora insufficienti e/o inadatte all'uso.

### **ART. 36 - PULIZIE ESTERNE**

Le pulizie esterne ai locali di produzione sono a carico della Ditta Appaltatrice che dovrà aver cura di mantenere la suddetta area sempre ben pulita.

### **ART. 37 - IMPIEGO DI ENERGIA**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte dell'Appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore

### **ART. 38 - PULIZIA ATTREZZATURE**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

## **TITOLO IX: PERSONALE E NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **ART. 39 - PERSONALE**

1. Tutti i servizi oggetto dell'appalto inerenti l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, la pulizia ordinaria, la sanificazione e la manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori e locali annessi dovranno essere espletati, per tutta la durata contrattuale, mediante l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio al fine di garantire che questo possa essere svolto con regolarità e secondo i criteri di qualità richiesti nel presente capitolato.

2. Il personale dovrà essere in possesso dei requisiti in materia igienico-sanitaria e delle abilitazioni professionali di legge e dovrà essere a conoscenza di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (normativa sulla privacy), applicando tali dispositivi per quanto di propria competenza.

3. Il personale dovrà inoltre essere informato e formato sugli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. "Normativa in materia di sicurezza sul lavoro"

4. L'Appaltatore è tenuto per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche e al monte ore complessivo di lavoro offerte in sede di gara. In caso di variazione sostanziale del numero dei pasti prodotti, si potrà procedere all'adeguamento del numero degli addetti e del monte ore complessivo, previo accordo con il committente.

5. Per le figure professionali di cui al presente Capitolato, l'Appaltatore si impegna inderogabilmente ad assicurare il pieno rispetto delle norme assicurative e degli obblighi previdenziali previsti per tale fattispecie contrattuale.

6. Ai sensi dell'art. 11 e 102 del D.lgs 36/2023, al personale impiegato nel servizio oggetto di appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.

7. La Stazione appaltante indica il seguente **CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e commerciale e Turismo- codice H05Y**

8. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante o dall'ente Committente.

9. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente Capitolato svolgerà i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune di Occhieppo Inferiore.

10. L'Appaltatore è tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal committente o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, il committente medesimo comunicherà all'Appaltatore l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle penalità previste nel presente capitolato.

11. In conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, l'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione/distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti devono essere riposti in appositi armadietti personali.

12. L'Appaltatore si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

13. Il personale impiegato nel servizio deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente il ruolo professionale svolto e nome/numero/segla identificativa, nel rispetto delle indicazioni al riguardo del Garante della Privacy.

14. L'Appaltatore deve garantire che i propri addetti ed i collaboratori tengano un comportamento irreprensibile, mantengano nei rapporti interpersonali e con l'utenza una condotta conforme ai principi di correttezza, si astengano da comportamenti lesivi della dignità della persona, collaborino al mantenimento di un clima sereno, osservino gli obblighi di riservatezza nonché tutte le pertinenti norme in materia di igiene.

15. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso il concessionario dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.

16. L'Appaltatore si impegna a sostituire tempestivamente i propri operatori che risultassero assenti per qualsiasi causa, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio e dandone immediata comunicazione al committente.

17. Entro il giorno di inizio dell'esecuzione l'Appaltatore deve trasmettere alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo dell'organico relativo a tutti i lavoratori impiegati nel servizio. Per ciascun lavoratore deve essere indicato: qualifica, ruolo e mansione, contratto applicato e tipologia (a tempo determinato, indeterminato, ecc...), livello retributivo sede operativa, orario di lavoro giornaliero e settimanale ed eventuale sospensione estiva. Tale elenco dovrà includere un'attestazione sottoscritta dal legale rappresentante dalla quale risulti il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle mansioni e dei Servizi oggetto del presente capitolato.

18. Tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in caso di variazioni. Il Comune di Occhieppo Inferiore si riserva la più ampia facoltà di verificare quanto dichiarato dall'Appaltatore.

19. La Stazione Appaltante non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i Servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei

propri dipendenti circa l'estraneità della Stazione Appaltante da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il comune di Occhieppo Inferiore da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

#### **ART. 40 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

1. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione scolastica.

2. L'Appaltatore deve preliminarmente all'esecuzione del contratto e costantemente nello svolgimento del medesimo informare e formare 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.

3. Tutti gli addetti devono possedere le competenze necessarie per l'esecuzione dell'appalto; a tal fine, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle norme vigenti e dal CCNL applicato, l'Appaltatore deve organizzare la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento del personale su percorsi formativi specifici quali:

- ruolo dell'alimentazione nel determinare lo stato di salute dell'utenza;
- alimentazione e ambiente;
- modalità di svolgimento del servizio in conformità alle prescrizioni del presente capitolato;
- processi produttivi specifici riferiti ai menù offerti nel progetto tecnico;
- tecniche di cottura atte a conservare i parametri originari di qualità nutrizionale ed aggiornamenti sulla loro evoluzione;
- stagionalità degli alimenti;
- gestione delle diete speciali;
- utilizzo appropriato degli utensili sia di cucina che di sala;
- corretta porzionatura dei pasti in base alle fasce scolastiche (scuola infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, anche al fine di prevenire sprechi alimentari;
- valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione;
- procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nelle varie fasi di produzione;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali; uso di detersivi a basso impatto ambientale;
- corretta gestione dei rifiuti;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

#### **ART. 41 - IGIENE PERSONALE**

1. L'Impresa Aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni) e di sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni) da indossare durante le ore di servizio, nonché idonee calzature e guanti monouso.

2. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione degli alimenti deve avere unghie corte, pulite, prive di smalto, non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione degli alimenti in lavorazione e/o distribuzione.

3. Il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa e ogni qualvolta cambi tipo di lavorazione per evitare episodi di contaminazione crociata.

4. E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

5.Gli indumenti da lavoro consistono in copricapo che contenga bene tutti i capelli, in camice o grembiule o giacca che dovranno essere mantenuti in uno standard elevato di pulizia nonché in scarpe specifiche e guanti.

6.Il responsabile dell'autocontrollo deve assicurare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.

7.I servizi igienici devono essere costantemente puliti.

8.Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.

9.L'Appaltatore si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

10.Devono essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso.

## **ART. 42 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

1.L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. si riserva la facoltà di richiedere alla I.A. di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

2.L'impresa dovrà garantire la sicurezza del proprio prodotto con sistematici processi di studio e controllo elaborando il Manuale di Corretta Prassi Igienica che prevederà la gestione e il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

Dovrà mettere a punto e avviare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni di legge.

## **ART. 43 – CLAUSOLA SOCIALE**

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze Tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'appaltatore uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore. A tale scopo si precisa che il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto è il **CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e commerciale e Turismo- codice H05Y**

2.Ai fini del rispetto di quanto disposto dall'articolo 57 del D. Lgs. 36/2023, sono richieste, come requisiti necessari dell'offerta, misure orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto delle specifiche attività oggetto dell'appalto e misure atte a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare. L'operatore economico, come previsto dall'art. 102, comma 2, del d.lgs. 36/2023 dovrà indicare nell'offerta le modalità con le quali intende adempiere a tali impegni.

Il personale attualmente addetto al servizio presso l'appaltatore uscente è il seguente:

N.	Descrizione mansione	Liv. inquadramento	Tipo orario (F.t./P.t.)	n. ore settimana	Tipo rapporto	Scatti
1	RESPONSABILE DEL SERVIZIO			20	Tempo indeterminato	
1	CUOCO CAPO PARTITA E CUOCO DI CUCINA NON	4	Part – time	35	Tempo Indeterminato	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	Part-time	15	Tempo Indeterminato	1
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	Part-time	10	Tempo Indeterminato	-

#### **ART. 44– SICUREZZA E D.U.V.R.I.**

1.E' fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori.

2.Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore deve:

- redigere il Piano Operativo di Sicurezza correlato ai rischi connessi alle attività specifiche di impresa.

- comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo del proprio addetto al coordinamento per le verifiche di sicurezza.

3.Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti all'esecuzione del servizio.

4.Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008, sono stati valutati pari ad Euro 1380,00 annui.

4.Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali D.U.V.R.I. (allegato 3) reca una valutazione ricognitiva dei rischi che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del servizio; preve le dovute integrazioni di competenza dell'Appaltatore riferite ai dati inerenti la propria attività lavorativa ed a quelli ritenuti necessari per migliorare i livelli di sicurezza, il documento dovrà essere sottoscritto dai datori di lavoro di entrambe le parti prima della stipula del contratto. Con riferimento al servizio effettuato nei locali scolastici, poiché il committente non coincide con il datore di lavoro, le suddette integrazioni devono essere apportate e sottoscritte dai datori di lavoro, o dai loro delegati, della scuola e dell'Appaltatore.

6.L'Appaltatore ha l'onere di curare il perfezionamento del D.U.V.R.I. e di trasmetterlo, non appena completato e sottoscritto anche dal datore di lavoro.

7. E' a carico dell' Appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

#### **TITOLO X: ONERI E ASSICURAZIONI A CARICO DELL'APPALTATORE E DEL COMUNE**

##### **ART. 45 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

1.Sono a carico dell'Appaltatore, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei servizi oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

2.L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli

utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità ed onere. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Comune di Occhieppo Inferiore da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio affidato.

3. Con effetti dalla data di decorrenza dell'affidamento, l'Appaltatore si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi di:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di fatti verificatisi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale unico di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro, senza alcun sotto limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
  - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
  - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.000.000,00= per persona.
- Responsabilità Civile Auto (RCA) per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'appaltatore per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale unico di garanzia non inferiore a Euro 1.500.000,00.

La polizza assicurativa (RCT/RCO) dovrà tenere conto specificatamente della Responsabilità Civile verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati e della Responsabilità verso dipendenti e prestatori d'opera.

Qualora disponga di polizze stipulate in precedenza conformi a quanto indicato, l'appaltatore può ottemperare agli obblighi corredando le medesime di appendice di vincolo in favore del committente, per tutta la durata del servizio. I rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie sono a carico dell'appaltatore.

Copia della polizza e di eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione comunale, prima della stipulazione del contratto.

#### **ART. 46 - GARANZIA DEFINITIVA**

1. L'Appaltatore dovrà costituire per i termini di durata dell'appalto una garanzia definitiva a garanzia delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione, così come previsto dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

2. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

3.La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di scadenza dei termini contrattuali. È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

4.La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

5.Contestualmente alla garanzia definitiva, la Ditta dovrà versare l'importo relativo alle spese contrattuali, secondo i tempi e le modalità che saranno appositamente indicati dall'ufficio contratti.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del committente.

#### **ART. 47 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

1.Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità; sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del Codice Civile e dell'articolo 120, comma 1, lett. d) del D.Lgs. 36/2023, a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione.

2.Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purchè il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

3.L'eventuale subappalto sarà disciplinato dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

4.Stante la specificità del servizio oggetto del presente appalto, il subappalto è consentito esclusivamente per le attività collaterali all'esecuzione del contratto, escludendosi qualsiasi forma di subappalto per l'attività principale di produzione e distribuzione del pasto.

5.Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve essere necessariamente autorizzato dall'Amministrazione prima dell'inizio del servizio. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

6.L'esecuzione in subappalto è subordinata all'autorizzazione da parte dell'Amministrazione. Si precisa che la Stazione Appaltante resta estranea al rapporto intercorrente tra Appaltatore e subappaltatori, per cui l'Appaltatore medesimo resta l'unico responsabile nei confronti della stazione appaltante (cfr. art. 1228 Cod. Civ.).

7.L'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale.

8.La Stazione Appaltante non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguiti, salvo quanto previsto dall'art. 119 comma 11 D.Lgs. 36/2023.

#### **ART. 48 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

1.L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136, utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati, anche in via non esclusiva, alla commessa oggetto dell'affidamento.

2.L'Appaltatore comunica alla stazione appaltante entro sette giorni dall'avvenuto affidamento o "dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica":

- gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato, con l'indicazione del CIG del CUP (se obbligatorio) e dell'opera (servizio – fornitura) alla quale sono dedicati;

- le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti). L'appaltatore è tenuto a comunicare ogni variazione di tali dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.

3. Il mancato utilizzo degli strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della L. 136/2010.

4. Le fatture mensili, di uguale importo su base anno scolastico (settembre/giugno) devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché gli estremi della determinazione di affidamento del servizio. Le fatture bimestrali saranno emesse, con importo cadauno pari a 2/10 (due decimi) del corrispettivo annuo (oltre IVA di legge).

5. Le fatture devono essere intestate al:

- Comune di Occhieppo Inferiore – Piazza Don G. Scaglia, 1 – 13897 Occhieppo Inferiore (BI)  
- Codice Fiscale: 00351490024 - Partita IVA: 00351490024 - Codice Univoco: ST3VLM

7. Le fatture elettroniche devono riportare, secondo le specifiche tecniche operative per il sistema di interscambio:

- il codice CIG (codice identificativo di gara) ai fini dell'ottemperanza agli obblighi derivanti dalla normativa in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;  
- gli impegni di spesa comunicati dall'Amministrazione Comunale;  
- la dicitura "SCISSIONE DEI PAGAMENTI" (specifica introdotta dal Decreto Ministero Finanze 23 gennaio 2015 in materia di split payment) nel caso in cui la fattura esponga somme imponibili IVA.

8. Pertanto l'aggiudicatario ha l'obbligo di dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici.

9. Il mancato adeguamento da parte dell'impresa aggiudicataria alla normativa suindicata impedisce questa Amministrazione il corretto e regolare pagamento delle fatture; pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione della fattura elettronica.

10. Il pagamento avviene con liquidazione del responsabile di servizio competente, subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC, su presentazione di regolare fattura mensile, di norma entro 30 giorni dalla data di ricevimento del documento contabile, salvo diverse disposizioni di legge in materia di contabilità e salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità della fattura e proceda conseguentemente a contestazioni; in tal caso verrà effettuato nei termini il pagamento della somma non contestata.

11. In caso di inadempienze da parte della Ditta appaltatrice, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 47 del presente capitolato.

12. Dal pagamento del corrispettivo viene detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

13. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

14. Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato dal Comune tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della ditta appaltatrice, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

## **ART. 49 - ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE ED EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO**

1. L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

2. L'appaltatore dovrà produrre i documenti che gli verranno richiesti per la stipulazione del contratto entro il termine indicato dall'Amministrazione nella lettera con la quale si comunica l'aggiudicazione definitiva del servizio.

3. Il contratto è stipulato entro sessanta (60) giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'Aggiudicatario un diverso termine in differimento.

4. La ditta aggiudicataria è comunque tenuta ad iniziare il servizio alla data richiesta dall'Amministrazione Comunale, anche in pendenza dell'avvenuta stipula ai sensi dell'art. 17, comma 8 del D.Lgs. 36/2023, trattandosi di pubblico servizio volto ad assicurare bisogni collettivi in ambito sociale.

5. Il contratto sarà concluso nel rispetto delle forme previste dall'art. 18, comma 1, secondo periodo, del D.Lgs. 36/2023.

6. Tutte le eventuali spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria (bolli, spese di registrazione, diritti di segreteria).

7. Si procederà comunque alla stipula del contratto e la ditta rimarrà vincolata al contratto sottoscritto e a quanto stabilito dal presente capitolato, che la stessa dichiara in sede di gara di conoscere ed accettare in ogni sua parte.

## **ART. 50- PENALITA'**

1. Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, salvo che sia dovuto a causa di forza maggiore, dà titolo all'Amministrazione comunale all'applicazione di penali da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 3.000,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.

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

<b><u>TIPO DI VIOLAZIONE</u></b>	<b><u>SANZIONE</u></b>
• Mancato utilizzo di prodotti certificati ove indicato	1.000,00
•	
• Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	1.500,00
• Totale mancata consegna dei pasti ordinati	3.000,00
• Mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	600,00
• Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	600,00
• Mancato rispetto della rintracciabilità dei prodotti utilizzati	1.000,00
• Rinvenimento di corpi estranei, organici od inorganici, o di parassiti nei pasti distribuiti	2.000,00
• Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	3.000,00
• Mancato rispetto delle procedure previste nel piano HACCP	2.000,00
• Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili	600,00
• Mancato rispetto delle temperature dei pasti	600,00
• Conservazione delle derrate non conformi alle normative	1.000,00
• Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	1.000,00
• Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il centro cottura e il refettorio	1.000,00
• Attrezzature non conformi o non sostituite	1.000,00
• Mancato o non corretto prelievo del pasto-campione	600,00
• Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale	2.000,00
• Assenza del Piano di autocontrollo / manuale HACCP nei locali del centro cottura	2.000,00

3. L'applicazione delle penali di cui sopra avverrà previa contestazione scritta trasmessa dal committente tramite posta elettronica certificata, in relazione alla quale l'Appaltatore sarà tenuto a

fornire giustificazioni scritte entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall' Appaltatore.

4. Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota-parte della cauzione definitiva.

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

6. Resta in ogni caso salvo e impregiudicato il diritto del Comune di Occhieppo Inferiore al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti.

## **ART. 51 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Per la risoluzione del contratto trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del Codice Civile nonché l'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Il contratto si risolve nei seguenti casi di inadempimento:

- a) Violazione delle norme su subappalto e cessione del contratto a terzi
- b) Ritardo nell'inizio della gestione del servizio
- c) Impiego di personale non dipendente dall'I.A. senza la preventiva autorizzazione dell'AC
- d) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle tabelle relative alle caratteristiche merceologiche
- f) Un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare
- g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) Interruzione non motivata del servizio
- i) Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore
- l) Comportamento abitualmente scorretto dell'I.A. verso gli utenti
- m) Apertura di una procedura concorsuale dell'I.A.
- n) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.
- o) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente
- p) Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
- q) Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza
- r) Destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto
- s) Gravi danni prodotti a macchinari e attrezzature di proprietà comunale
- t) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione

2. Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi alla ditta appaltatrice, mediante lettera raccomandata a.r. e/o mediante PEC, che intende avvalersi della clausola risolutiva espressa.

3. In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale ha il diritto di trattenere definitivamente la cauzione prestata, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

4. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito della ditta aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

5. Si precisa che è facoltà di questo Ente valutare la revoca immediata dell'aggiudicazione definitiva in mancanza della presentazione da parte della ditta aggiudicataria dei documenti relativi ai mezzi offerti in sede di gara e la mancata messa a disposizione dei mezzi medesimi oltre i 15 (quindici) giorni decorrenti dalla data assegnata dall'Ente.

6. Qualora la Ditta affidataria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

7. Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

## **TITOLO XI: DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 52 - RECESSO**

1. Le modalità di recesso sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023.

2. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'appaltatore mediante il pagamento dei lavori eseguiti o delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in cantiere nel caso di lavori o in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato secondo quanto previsto dall'allegato II.14. 3.

3. L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla stazione appaltante mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i lavori, servizi o forniture ed effettua il collaudo definitivo o verifica la regolarità dei servizi e delle forniture.

### **ART. 53 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

1. L'Appaltatore, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio presso la propria sede legale. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di Occhieppo Inferiore.

### **ART. 54 – CONTROVERSIE**

1. Per ogni controversia relativa al presente appalto è competente in via esclusiva il Foro di Biella.

### **ART. 55 – RINVIO**

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato speciale e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti statali, regionali e comunali, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti e concessioni di servizi.

### **ART. 56 - NOMINA DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DATI E RELATIVE ISTRUZIONI**

1. La ditta aggiudicataria ed il personale ad essa facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venisse a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

2. La ditta aggiudicataria riconosce, altresì, che il servizio oggetto del presente capitolato comporta il trattamento di dati personali per conto del Comune di Occhieppo Inferiore, così come disciplinato dal Regolamento UE n. 679/2016 - GDPR e dalla vigente normativa nazionale in materia di protezione dei dati personali.

3. In tal senso il Comune di Occhieppo Inferiore, titolare del trattamento dei dati connesso all'esecuzione del servizio, nomina la ditta aggiudicataria quale Responsabile del Trattamento dei Dati che acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio.

4. Alla ditta aggiudicataria vengono impartite in particolare le seguenti istruzioni:

- a) il Responsabile del Trattamento Dati tratta i dati personali soltanto su istruzione documentata del titolare del trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o nazionale cui è oggetto il responsabile del trattamento; in tal caso, il RTD informa il titolare del trattamento circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;
- b) il RTD si impegna a trattare i dati personali esclusivamente per le finalità connesse all'oggetto del contratto, con divieto di diversa utilizzazione, e a mantenere e garantire la riservatezza dei dati personali trattati (ai sensi dell'art. 1 GDPR) in esecuzione del presente contratto, astenendosi dal comunicare e/o diffondere tali dati al di fuori dei casi espressamente consentiti nel contratto o per legge;
- c) il RTD si impegna a rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa europea e italiana in materia di protezione dei dati e, a tal fine, a costituire la relativa documentazione, tra cui, a titolo esemplificativo, il registro dei trattamenti svolti e, laddove richiesto, ne trasmette copia al Comune in relazione ai trattamenti svolti per suo conto;
- d) il RTD si impegna ad adottare e rispettare tutte le misure di sicurezza, tecniche e organizzative, adeguate a garantire la tutela dei diritti dell'Interessato, ad affrontare i rischi di riservatezza, integrità e disponibilità dei dati, nonché a soddisfare i requisiti del trattamento richiesti dal Regolamento UE 679/2016.
- e) il RTD si impegna a nominare per iscritto gli autorizzati al trattamento, a provvedere alla loro formazione in merito alla corretta applicazione della normativa in materia di protezione dei dati, a istruirli sulla natura confidenziale dei dati personali trasmessi dal Comune e sugli obblighi del Responsabile esterno del trattamento, affinché il trattamento avvenga in conformità di legge per gli scopi e le finalità previste nel contratto.
- f) il RTD si impegna a vigilare sulla corretta osservanza delle istruzioni impartite agli autorizzati, indipendentemente dalla funzione lavorativa;
- g) Resta inteso tra le Parti che il Responsabile esterno è l'unico responsabile in caso di trattamento illecito o non corretto dei dati (da lui e/o dai propri autorizzati direttamente trattati) e in tal senso si impegna a garantire e manlevare il Comune dei danni e/o pregiudizi che possano su questo ricadere in conseguenza di pretese di terzi e/o degli interessati. Il responsabile esterno è responsabile ai sensi dell'art. 2049 del codice civile anche dei danni arrecati dai propri autorizzati;
- h) il RTD deve prevedere un piano di verifica, almeno annuale, dello stato di applicazione della normativa in materia di protezione dei dati personali;
- i) il RTD, nel trattamento dei dati connessi all'esecuzione del presente contratto, si impegna a non ricorrere a sub responsabili o a soggetti qualificabili come sub-responsabili, senza autorizzazione scritta (generale e/o specifica) da parte del titolare del trattamento. Laddove sia concessa tale autorizzazione, le parti, come rappresentate, convengono che il ricorso a sub-responsabili avverrà nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 4 dell'articolo 28 del GDPR.

Le parti convengono che gli incarichi affidati a personale non dipendente del RTD, ma comunque sottoposto a regolare contratto di prestazione di servizi od altro con il RTD (es. professionisti del settore sanitario, consulenti, società sportive, etc.) rientrano tra i sub-responsabili oggetto fin da ora di autorizzazione generale. Il RTD, nello svolgimento della propria attività, comunicherà al Titolare sia l'elenco degli eventuali sub-responsabili sia i trattamenti a loro affidati. Il RTD comunica al Titolare anche eventuali modifiche che concernono i sub-responsabili, quali a titolo esemplificativo l'aggiunta o la sostituzione affinché lo stesso, ai sensi dell'art. 28 co.2 GDPR, possa opporsi entro 15 giorni dalla comunicazione.

- j) il RTD, avuto riguardo della natura del trattamento, assiste il titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, al fine di soddisfare le richieste per l'esercizio dei diritti degli interessati previsti dagli articoli da 15 a 21 del GDPR.
- k) il RTD assiste il titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del GDPR, nonché per tutte le attività richieste obbligatoriamente per legge, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento, impegnandosi particolarmente a comunicare al Titolare, appena ne ha avuto conoscenza, ogni eventuale violazione dei dati personali subita;
- l) il RTD si impegna ad avvisare tempestivamente il Titolare in caso di ispezioni o richieste di informazioni, documenti o altro, da parte del Garante o da altra Autorità preposta, in merito ai trattamenti effettuati per suo conto, impegnandosi altresì a fornire al Titolare, a semplice richiesta e secondo le modalità dallo stesso indicate, i dati e le informazioni necessari per consentire l'approntamento di idonea difesa in eventuali procedure relative al trattamento dei dati personali, connessi all'esecuzione del contratto, pendenti avanti al Garante o all'Autorità Giudiziaria;
- m) il RTD, su scelta del titolare del trattamento (ai sensi degli articoli 1285 e 1286 del codice civile), attraverso una comunicazione via pec al termine della durata del rapporto contrattuale, si obbliga a cancellare o a restituire tutti i dati personali relativi al trattamento connesso al contratto, cancellando altresì le copie esistenti, salvo che il diritto dell'Unione o degli Stati membri preveda la conservazione dei dati o che i dati vengano conservati per legittimo interesse del RTD esclusivamente in relazione alle prestazioni erogate e ad eventuali diritti di difesa;
- n) il RTD mette a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo e consente e contribuisce alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato. Il responsabile del trattamento, peraltro, informa immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il GDPR o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.

#### **ART. 57 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. Il Titolare del trattamento è il Comune di Occhieppo Inferiore (C.F.: 00351490024 - P.IVA: 00351490024), con sede in Piazza Don Giuseppe Scaglia 1 – Occhieppo Inferiore (BI); Telefono: 015591791 interno 4; e-mail: [servizio.finanziario@occhieppoinf.it](mailto:servizio.finanziario@occhieppoinf.it); PEC: [occhieppoinferiore@pec.ptbiellese.it](mailto:occhieppoinferiore@pec.ptbiellese.it).

2. Il DPO nominato è reperibile ai seguenti dati di contatto: Labor Service S.r.l. con sede in Novara, via Righi n. 29, telefono: 03211814220, e-mail: [privacy@labor-service.it](mailto:privacy@labor-service.it), PEC: [pec@pec.labor-service.it](mailto:pec@pec.labor-service.it).

3. Il trattamento dei dati personali comuni e giudiziari (art. 10 GDPR), riguardanti l'interessato e trattati con modalità informatiche e cartacee, è finalizzato:

- o alla gestione delle procedure di gare di appalto, procedure negoziate e affidamenti diretti per l'assegnazione di lavori, servizi e forniture alle quali l'interessato ha deciso spontaneamente di partecipare;
- o in caso di aggiudicazione, all'instaurazione e gestione dei conseguenti rapporti contrattuali con il Comune;
- o agli adempimenti amministrativo-contabili previsti da una norma di legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria.

4. Il trattamento è lecito in quanto necessario:

- o all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte e all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso (art. 6, par. 1, lett. b)

GDPR);

- all'adempimento degli obblighi previsti dalla legge nazionale (art. 6, par. 1, lett. c) GDPR) e regionale;
- per lo svolgimento di una funzione istituzionale, per esercitare un compito di interesse pubblico connesso all'esercizio di pubblici di cui è investito il titolare del trattamento (art. 6, par. 1, lett. e) GDPR).

5. Per quanto concerne i dati relativi a condanne penali o misure di sicurezza penali, il trattamento è lecito in quanto consentito da una norma di legge in materia di accertamento dei requisiti di idoneità morale di coloro che intendono partecipare a gare d'appalto (art. 2 octies, par. 3, lett. i) D.Lgs. 196/2003; art. 96 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. "Codice degli Appalti").

6. I dati personali trattati dal Titolare sono comunicati a: soggetti terzi qualora disposizioni di legge o di regolamento riconoscano tale facoltà di accesso; Autorità Nazionale Anticorruzione o altre Autorità Pubbliche o Autorità Giudiziarie.

7. Il Titolare del trattamento non ha intenzione di trasferire i dati personali dell'interessato verso un Paese terzo all'Unione Europea o verso un'organizzazione internazionale. Ove si rendesse necessario si avvisa sin da ora che il trasferimento avverrà nel rispetto del Capo V del Regolamento (UE) 2016/679.

8. I dati personali raccolti vengono conservati nel rispetto della vigente normativa e secondo le disposizioni relative alla documentazione amministrativa e alla gestione degli archivi delle Pubbliche Amministrazioni avendo come riferimento il Piano di Conservazione dei Comuni italiani del 2005 ai sensi del D.P.R. 445/2000, D.Lgs. 42/2004 e D.Lgs. 82/2005.

9. Il conferimento dei dati personali è obbligatorio per poter accogliere e valutare da parte dell'Ente la richiesta presentata o il diritto esercitato. In assenza vi sarà l'impossibilità di svolgere le valutazioni necessarie e dar seguito quindi alla richiesta o diritto esercitato.

10. L'interessato può esercitare in qualsiasi momento uno dei seguenti diritti:

- Diritto di accesso, cioè il diritto di chiedere al Titolare conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano, ottenendo tutte le informazioni indicate all'art. 15 GDPR (es. finalità del trattamento, categorie di dati personali trattati ecc.);
- Diritto di rettifica ossia la possibilità di correggere dati inesatti o richiederne l'integrazione qualora siano incompleti (art. 16 GDPR);
- Diritto alla cancellazione nei casi indicati dall'art. 17 GDPR;
- Diritto di limitazione di trattamento qualora ricorrano una o più delle ipotesi previste dall'art. 18 GDPR;
- Diritto di opposizione, in qualsiasi momento, al trattamento dei dati personali che lo riguardano qualora ricorrano le condizioni indicate dall'art. 21 GDPR.

11. I diritti sopra elencati possono essere esercitati mediante comunicazione al Titolare attraverso i dati di contatto sopra indicati anche attraverso la compilazione di apposito modulo messo a disposizione sul sito internet istituzionale dell'Ente nella Sezione Privacy.

12. Inoltre, l'interessato ha il diritto di proporre reclamo ad un'autorità di controllo: **Garante per la protezione dei dati personali.**

## **ART. 58- ALLEGATI TECNICI**

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

- Allegato 1 - Planimetrie dei luoghi di esecuzione
- Allegato 2 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Allegato 3 - D.U.V.R.I.