



COMUNE DI RIVAROLO CANAVESE
(Città Metropolitana di Torino)
Settore Affari Generali e Servizi al Cittadino

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Periodo dal 01/01/2026 al 31/12/2028
ed eventuale proroga, ai sensi dell'Art. 120, comma 10, del D.Lgs.
36/2023 per il triennio 2029/2031

Sommario

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO	4
ART. 1 – DEFINIZIONI.....	4
ART. 2 – OGGETTO DELL’APPALTO	5
ART. 3 – SERVIZI AGGIUNTIVI	6
ART. 4 – QUANTITATIVO DEI PASTI.....	6
ART. 5 – DURATA DELL’APPALTO	7
ART. 6 – PREZZI BASE DI GARA E VALORE DELL’APPALTO	8
ART. 7 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO.....	9
ART. 8 – PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE.....	11
ART. 9 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	11
ART. 10 – UFFICIO DI COORDINAMENTO “SPORTELLO MENSA”	13
ART. 11 – LOCALI, ATTREZZATURE, STOVIGLIE, UTENSILERIA E MATERIALE DI CONSUMO	15
ART. 12 – MENÙ	17
ART. 13 - UTILIZZO DELL’ACQUA DELLA RETE IDRICA COMUNALE	18
ART. 14 – DIETE SPECIALI.....	19
TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	20
ART. 15 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	20
ART. 16 – FASI DI LAVORAZIONE E PIANO DI AUTOCONTROLLO	20
ART. 17 – PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO DI COTTURA.....	22
ART. 18 – TRASPORTO DEI PASTI.....	24
ART. 19 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	24
ART. 20 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO.....	25
ART. 21 – SPESE PER UTENZE	25
TITOLO III – SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATO	26
ART. 22 – SERVIZIO DI PRENOTAZIONE PASTI, RISCOSSIONE INDIRETTA, RENDICONTAZIONE, GESTIONE MOROSITÀ E DATI.....	26
TITOLO IV – PERSONALE E NORME DI SICUREZZA	29
ART. 23 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	29
ART. 24 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).	31
ART. 25 – ORGANICO.	31
ART. 26 – RAPPORTO DI LAVORO – CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE APPLICABILE E CLAUSOLE SOCIALI.....	32
ART. 27 – PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI.	33
ART. 28 – PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO DEI PASTI.....	34
ART. 29 – PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.	34
ART. 30 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO.	35
TITOLO V – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	35
ART. 31 – NORME IGIENICO-SANITARIE	35
ART. 32 – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE.....	36
ART. 33 – IGIENE DEL PERSONALE E DELLA PRODUZIONE	37
ART. 34 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	38
TITOLO VI – NORME PER LA PREPARAZIONE IL TRASPORTO LA CONSERVAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	38
ART. 35 – MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	38

ART. 36 – OPERAZIONI PRELIMINARI.....	39
ART. 37 – PENTOLAME PER LA COTTURA	39
ART. 38 – CONDIMENTI.....	39
ART. 39 – MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEI PASTI PRONTI	40
ART. 40 – MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LOCALI DI CONSUMO	40
ART. 41 – QUANTITÀ IN VOLUMI E PESI – PIATTO CAMPIONE	40
TITOLO VII – CONTROLLI DI QUALITÀ’	41
ART. 42 – DISPOSIZIONI GENERALI.....	41
ART. 43 – CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE.....	41
ART. 44 – ESERCIZIO DELL’AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL’AGGIUDICATARIO.	42
ART. 45 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA.	43
ART. 46 - INFORMAZIONE E VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL’UTENTE	43
ART. 47 – CARTA DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI.....	43
TITOLO VIII – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	44
ART. 48 – NORME GENERALI.....	44
ART. 49 – TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI	45
ART. 50 – PROVENIENZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	47
ART. 51 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE.....	48
ART. 52 – RINTRACCIABILITÀ	49
TITOLO IX – GESTIONE DEL CONTRATTO	50
ART. 53 – CONTRATTO.....	50
ART. 54 – ONERI ECONOMICI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	50
ART. 55 – CORRISPETTIVO E CLAUSOLE DI REVISIONE DEI PREZZI.....	51
ART. 56 – ONERI PER LA SICUREZZA	52
ART. 57 – MODALITÀ DI ESECUZIONE E VARIANTI CONTRATTUALI	52
ART. 58 – GARANZIE D’ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	53
ART. 59 – RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI	53
ART. 60 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI	54
ART. 61 – PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	55
ART. 62 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	55
ART. 63 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	56
ART. 64 – RECESSO DAL CONTRATTO.....	57
ART. 65 – INADEMPIENZE E PENALITÀ	57
ART. 66 – CESSIONE CONTRATTO E CREDITO – SUBAPPALTO	59
ART. 67 – MODALITÀ DI ESECUZIONE E VARIANTI CONTRATTUALI	59
ART. 68 – VERIFICA DI CONFORMITÀ	60
ART. 69 – ANTICORRUZIONE E CODICE DI COMPORTAMENTO	60
TITOLO X – DISPOSIZIONI FINALI.....	61
ART. 70 – SOGGETTI DELLA STAZIONE APPALTANTE.....	61
ART. 71 – OSSERVANZA DI NORME E DISPOSIZIONI – RINVIO.	61
ART. 72 – PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI.....	61
ART. 73 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	62
ART. 74 – ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO	62

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- a) Comune o Committente: Amministrazione comunale di Rivarolo Canavese;
- b) Aggiudicatario: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio al quale viene affidato il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto;
- c) Servizio di ristorazione: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ed altre eventuali utenze del Comune;
- d) Centro di cottura: struttura in disponibilità dell'aggiudicatario ove vengono preparati i pasti;
- e) Capitolato speciale di appalto: il presente atto, compresi tutti i suoi allegati;
- f) Verbale di presa di consegna: l'atto con il quale il Comune avvia l'esecuzione del servizio, comprendente l'inventario delle attrezzature dei beni mobili concessi in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario presso i centri di distribuzione dei pasti;
- g) Inventario: l'elenco delle attrezzature e dei beni mobili concessi in comodato d'uso all'impresa, parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna;
- h) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- i) Menù stagionale: il menù giornaliero definito in base alle caratteristiche climatiche: estivo ed invernale;
- j) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto accedendo al servizio;
- k) Preparazione gastronomica: la pietanza o il cibo costituito da uno o più ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta (es. pasta al pomodoro) o consumabile crudo (es. frutta);
- l) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie/intolleranze alimentari nonché diete a carattere etico-religioso;
- m) Alimento o derrata alimentare: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo o utilizzato per le preparazioni gastronomiche;
- n) Predisposizione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per la produzione e preparazione dei pasti;
- o) Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo;
- p) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- q) Locali di consumo dei pasti: refettori comunali presso i plessi scolastici;
- r) Stoviglie: tutto il necessario per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- s) Utensileria: tutto il necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- t) Tegameria: tutto il necessario per la cottura dei pasti;
- u) Tovagliato: tutto il necessario per apparecchiare i tavoli;
- v) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, carrelli, ecc.) che guarniscono gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- w) Specifiche tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze che l'impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;
- x) Riscossione indiretta: riscossione delle tariffe a carico degli utenti, direttamente su conti correnti intestati al Comune.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il Comune di Rivarolo Canavese, da effettuarsi da parte di impresa di ristorazione specializzata, con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti del servizio.

La produzione dei pasti, in legume fresco-caldo, dovrà essere effettuata presso il centro di cottura in disponibilità dell'Aggiudicatario, salvo la cottura di pasta e riso per i primi piatti, da effettuarsi presso i cuoci-pasta disponibili presso alcuni centri di distribuzione. L'appaltatore dovrà presentare, prima della consegna del servizio, la documentazione relativa all'ubicazione del centro di cottura e le relative autorizzazioni igienico-sanitarie. Il mancato possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, previsti per l'inizio del servizio, determineranno per la ditta la decadenza dell'aggiudicazione e le conseguenze previste dalla legge.

Il servizio, sarà così articolato:

- per le scuole statali d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ubicate nel territorio comunale, produzione dei pasti in regime tradizionale “fresco-caldo” presso centro cottura in disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria, trasporto e somministrazione presso i refettori presenti nei diversi plessi scolastici, per alunni e personale docente;
- gestione di un ufficio di coordinamento – “Sportello Mensa” presso locali messi a disposizione dal Committente, con fornitura e gestione del sistema informatizzato di prenotazione e disdetta dei pasti, di riscossione indiretta delle tariffe della mensa, di rendicontazione e gestione delle morosità.

L'appalto, ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. è appalto di servizi.

CPV - 55524000-9: «Servizi di ristorazione scolastica».

CCNL di riferimento: Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (codice CNEL H05Y). Codice ATECO 56.22.02 *Altri servizi di ristorazione*.

Il presente capitolato, con i relativi allegati, recepisce i principi definiti dalle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*” redatte ed aggiornate dal Ministero della Salute nel 2021, in conformità ai “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” (di seguito “CAM 2020”) approvati con D.M. n. 65 del 10.03.2020 e secondo quanto indicato dalle “*Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte*”, approvate nel 2024 con D.D. n. 286 del 23 aprile 2024, nel contesto del *Piano Regionale della Prevenzione 2020-2025* in collaborazione tra Regione Piemonte, Strutture ospedaliere e Dipartimenti di prevenzione delle ASL piemontesi, al fine di provvedere ad un lavoro sinergico tra le varie istituzioni coinvolte nell'ambito specifico. Il capitolato, inoltre, richiama i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008.

Il committente obbliga l'appaltatore al rispetto delle clausole contrattuali di cui al CAM 2020, che si intendono qui richiamate.

Art. 3 – Servizi aggiuntivi

La Ditta Aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di refezione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio. L'Aggiudicatario si impegna altresì a svolgere eventuali servizi di ristorazione extracontrattuali, ai quali l'Amministrazione Comunale si riserva di dare attuazione qualora lo ritenga opportuno, senza che il medesimo possa avanzare pretese di compensi o indennizzi ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente Capitolato e dal prezzo dei pasti forniti.

Occasionalmente, anche nei periodi successivi alla chiusura delle scuole dell'infanzia, l'Aggiudicatario potrà essere chiamato dall'Amministrazione Comunale a fornire pasti per alunni nell'ambito di iniziative extrascolastiche attivate dal Comune; in tal caso dovrà applicare il costo/pasto offerto in sede di gara, con menù e grammature come da allegati.

L'aggiudicatario potrà altresì essere chiamato dall'Amministrazione Comunale a sopperire temporaneamente ad interruzioni nel funzionamento del centro cottura dell'asilo nido comunale, con fornitura dei pasti pronti.

Tutti i servizi extracontrattuali richiesti dovranno essere svolti senza pregiudicare la qualità del servizio oggetto del presente appalto, evitando in particolare presso i centri di cottura eventuali promiscuità delle derrate alimentari e dei pasti cotti, in ottemperanza alle normative in vigore ed alle prescrizioni del presente Capitolato.

Art. 4 – Quantitativo dei pasti

Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico regionale fissato per le scuole statali.

Il numero annuo di pasti da fornire è stimato calcolando la media aritmetica dei valori effettivamente rilevati per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

Di seguito si riporta la stima annua del fabbisogno, distinta per plesso di somministrazione:

Plesso	Ubicazione	Giorni e orari di somministrazione	Totale annuo pasti
Infanzia "Bicocca"	Via Bicocca, 61	Dal lunedì al venerdì h. 11.30 e 12.15 (due turni)	8312
Infanzia Fr. Argentera	Via Scognamiglio, 1	Dal lunedì al venerdì h. 11.50	3354
Infanzia Fr. Vesignano	Via delle Scuole	Dal lunedì al venerdì h. 11.40	3186
Infanzia "Peter Pan"	Strada vecchia per Vesignano	Dal lunedì al venerdì h. 11.50	5408
Primaria Capoluogo	Via Le Maire, 24	Dal lunedì al venerdì h. 12.30 e 13.30 (due turni)	63349
Primaria Argentera	Via Mastri, 55	Martedì e giovedì h. 12.30 e 13.00 (due turni)	5059
Secondaria 1° grado	Via Le Maire, 20 – presso la Primaria Capoluogo	Lunedì, martedì, mercoledì e giovedì h. 13.00	6899
TOTALE COMPLESSIVO ANNUO			0
TOTALE COMPLESSIVO PER IL TRIENNIO			286701

Sulla base del numero medio dei pasti effettivamente consumati, si stima dunque, in via presuntiva, per la **fornitura dei pasti alle scuole materne, primarie e secondarie di primo grado, un totale complessivo di n. 95.567 ca. pasti / a.s., per un totale nel triennio di n. 286.701 ca. pasti.**

Trattandosi di appalto a misura, il numero complessivo dei pasti sopra indicato è da intendersi come meramente esemplificativo e non costituisce in ogni caso impegno per l'Amministrazione Comunale, che si riserva cioè la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, varianti quantitative e qualitative utili in funzione delle effettive presenze, senza che l'Aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato.

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

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare l'articolazione del servizio.

Art. 5 – Durata dell'appalto

Il contratto avrà la durata di tre anni a decorrere dalla data del verbale di consegna del servizio, per il periodo dal 01.01.2026 al 31.12.2028.

E' prevista l'**opzione di proroga contrattuale ai sensi dell'art. 120, comma 10** del Codice, per il triennio 2029-2030-2031, previa comunicazione all'Appaltatore almeno tre mesi prima della scadenza. In tal caso, il contraente è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto originario.

Il contratto potrà essere modificato, ove ne ricorrano i presupposti, **ai sensi dell'art. 120, comma 9** del Codice, con vincolo per l'Appaltatore al cosiddetto "quinto d'obbligo", qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del **quinto dell'importo del contratto**. In tal caso, l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

È fatta salva la possibilità, ricorrendone le condizioni, di applicare l'**opzione di proroga tecnica** al contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione di nuova procedura di affidamento, ai sensi del comma 11 del citato art. 120 del Codice Contratti.

Qualora L'Amministrazione Comunale non intenda avvalersi di tali facoltà, l'Appaltatore rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

L'Amministrazione comunale, nell'attesa della stipula del contratto, può, per ragioni di urgenza, chiedere all'Impresa Aggiudicataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso l'Impresa Aggiudicataria si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato stesso.

Il servizio di refezione dovrà essere garantito secondo le date previste dal calendario scolastico

regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli istituti, che saranno comunque raccolte e comunicate dall'Amministrazione comunale al Responsabile della Ditta Appaltatrice.

Art. 6 – Prezzi base di gara e valore dell'appalto

L'importo unitario a base di gara è il seguente:

- € 6,30 a pasto, oltre iva, di cui € 0,02 per oneri di sicurezza e € 3,61 costi della manodopera non soggetti a ribasso.

Nel prezzo unitario di ciascun pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal committente tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il ribasso formulato in sede di gara sarà applicato al prezzo a base d'asta del singolo pasto.

L'importo complessivo a base di gara per gli anni 2026-2027-2028 ammonta ad € 1.806.216,30, oltre iva, di cui € 5.734,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed € 1.035.137,12 di costi per la manodopera, così determinato:

prezzo unitario a pasto a base d'asta di € 6,30, oltre iva, riferito a n. 95.567 pasti anno, per un numero presunto di pasti complessivi per gli anni 2026-2027-2028 pari a 286.701, pari ad € 1.806.216,30.

Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 14 del D. Lgs. n. 36/2023, l'ammontare complessivo presunto del presente appalto, netto Iva, è il seguente:

a) Importo complessivo a base di gara, netto Iva, per il periodo di tre anni	Euro 1.806.216,30
- di cui costi della manodopera (54%)	Euro 1.035.137,12
- di cui oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	Euro 5.734,02
b) Modifica fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto (Art. 120, co. 9 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.)	Euro 361.243,26
c) Opzione proroga contrattuale triennio 2029/2031 (Art. 120 co. 10 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.)	Euro 1.806.216,30
d) Modifica fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto (Art. 120, co. 9 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.) per il periodo di proroga contrattuale	Euro 361.243,26
Importo stimato complessivo dell'appalto (Art. 14, co. 4 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.)	Euro 4.334.919,12

Ai fini dell'art. 14, comma 4, del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad € 4.334.919,12, oltre iva di legge.

L'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in circa 57,31% sul prezzo complessivo dell'appalto, come dettagliato nel documento di progetto. Tale importo, comprende il personale che la ditta appaltante ha indicato essere impiegato presso i vari plessi del Comune di Rivarolo Canavese, come riportati nella tabella "Personale Servizio di Mensa Scolastica presso i plessi scolastici del Comune di Rivarolo Canavese", Allegato 6) del presente Capitolato.

Relativamente al personale indicato nella tabella, l'Aggiudicatario si obbliga a rispettare la clausola sociale di cui all'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., così come declinata nel piano di riassorbimento presentato nel progetto di servizio.

Trattandosi di appalto a misura, il prezzo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione a seconda della quantità di pasti effettivamente forniti. L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore rispetto ai pasti presuntivamente stimati nel presente capitolato. L'A.C. si riserva la facoltà — per tutta la durata dell'appalto — di apportare modifiche al numero dei pasti del servizio oggetto del presente appalto, in conseguenza del numero degli iscritti al servizio stesso.

Il corrispettivo riferito alle prestazioni oggetto del contratto stabilito in sede di aggiudicazione potrà essere soggetto a revisione dei prezzi, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023 come modificato dal D.Lgs. 209/2024, purché non vengano apportate modifiche che alterino la natura generale del contratto. Per maggiore dettaglio, si veda Art. 55 del presente capitolato *Corrispettivo e Clausole di revisione dei prezzi*.

Art. 7 – Attività costituenti il servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è comprensivo delle attività necessarie alla produzione, al trasporto e alla somministrazione dei pasti per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Delle attività costituenti il servizio si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:

- produzione dei pasti in regime tradizionale "fresco-caldo" presso il centro di cottura in disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura), in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalla normativa vigente sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto, come richiesto dalla normativa vigente in materia e in particolare dal Reg. CE 852/2004;
- produzione di pasti personalizzati in regime dietetico in linea refrigerata, secondo la normativa vigente, per gli alunni con particolari problemi di salute temporanei/permanenti o per allergie/intolleranze a determinati alimenti, certificati da un medico specializzato o dal servizio ospedaliero competente o, altresì, per motivi etnico-religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune;
- trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo (ad eccezione dei primi piatti, cotti nei cuoci pasta presso alcuni refettori), con mezzi adeguati, in appositi contenitori termici multi porzione;

- allestimento dei refettori attraverso preparazione dei coperti con tovagliato oleo ed idrorepellente plastificato riutilizzabili o tovaglette monoposto e tovaglioli monouso in carta tessuto (eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee), stoviglieria e posateria riutilizzabile, nel rispetto dei CAM 2020, secondo le esigenze peculiari dei diversi refettori e secondo accordi con i diversi ordini scolastici (scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado);
- somministrazione dei pasti con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici multi porzioni; le modalità di somministrazione saranno definite nel dettaglio, compatibilmente con le modalità organizzative dei diversi plessi scolastici. Non è prevista la modalità self service;
- sparcchiamento e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori, pulizia delle sedie e sanificazione giornaliera dei tavoli, delle attrezzature, dei refettori e degli spazi annessi, con utilizzo di detergenti conformi alle prescrizioni CAM 2020;
- prevenzione e gestione dei rifiuti: rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc. e smaltimento negli appositi cassonetti.

La D.A. dovrà predisporre gli atti amministrativi finalizzati all'ottenimento di tutti i nulla osta/autorizzazioni all'avvio/mantenimento del servizio, secondo quanto disposto dalle Autorità Sanitarie competenti, nonché relative alle SCIA per i locali di competenza.

L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario, quali oneri contrattuali:

- manutenzione ordinaria, straordinaria ed eventuale reintegro/sostituzione dei beni mobili concessi in comodato (attrezzature, arredi, stoviglie e utensileria);
- manutenzione ordinaria dei locali refettori, di tutti gli impianti connessi, dei locali accessori, compresi i servizi igienici;
- tempestiva comunicazione al Comune della necessità di interventi di manutenzione straordinaria sui locali, sulle attrezzature e sugli impianti;
- installazione e manutenzione di impianti certificati di depurazione dell'acqua ad uso alimentare presso ogni plesso scolastico, che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti dalla normativa e fornitura delle relative caraffe per servizio al tavolo;
- fornitura ed utilizzo di materiale ecocompatibile necessario alla pulizia dei refettori e locali annessi e delle stoviglie;
- costi di tutte le attività di pianificazione, esecuzione, registrazione e controllo relative alle norme igieniche che regolano il funzionamento del servizio;
- consegna, anche telematica a mezzo PEC, unitamente ai pasti, dell'apposita "bolla di consegna" sulla quale dovranno essere indicati, oltre la data e l'ora, il quantitativo complessivo con la specificazione dei prodotti consegnati;
- partecipazione ad incontri con i genitori, con le istituzioni scolastiche e con la Commissione mensa, promossi dall'ufficio comunale competente;
- attraverso il sistema informatizzato, le cui caratteristiche sono dettagliate all'Art. 22: raccolta delle prenotazioni dei pasti (distinguendo per ogni plesso tra alunni e insegnanti), riscossione indiretta delle tariffe, gestione delle rendicontazioni, delle morosità e dei dati.

- realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali, delle lettere con i menù speciali e le diete, delle comunicazioni per la prenotazione/disdetta del pasto, della carta dei servizi, dell'esposizione presso ogni refettorio dei menù settimanali.
- gli adempimenti in merito alla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari come previsti dai CAM 2020;
- polizze assicurative a copertura dei rischi del servizio, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari e quant'altro ne possa derivare dalla gestione dello stesso;
- osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro;
- responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento dell'appalto o in conseguenza del medesimo, restando pertanto esonerato da responsabilità il Committente.

Tutti i beni eventualmente forniti dall'Aggiudicatario a seguito di interventi di manutenzione e di reintegro in corso di svolgimento del contratto si intendono immediatamente acquisiti alla proprietà del Comune di Rivarolo Canavese.

Art. 8 – Progetti di educazione alimentare e ambientale

L'Aggiudicatario si impegna a realizzare i progetti di educazione alimentare e ambientale proposti in sede di gara, previa approvazione del Comune e della Direzione dell'Istituto Comprensivo, e ulteriori progetti eventualmente proposti dall'ente, dall'ASL e dalle istituzioni scolastiche.

Le modalità dettagliate di attuazione dei progetti di educazione alimentare e ambientale dovranno in ogni caso essere concordate con l'ufficio comunale preposto e con le Istituzioni scolastiche.

In particolare dovranno essere definiti la durata dei progetti e le scuole da coinvolgere nelle diverse attività.

I progetti destinati agli alunni delle scuole dovranno prevedere attività in sede, da svolgere durante l'orario scolastico.

Potranno essere programmati progetti di supporto dedicati a genitori e insegnanti, anche in modalità on-line/a distanza, volti a fornire agli adulti le competenze necessarie a guidare i più giovani verso abitudini alimentari sane, consapevoli e rispettose dell'ambiente.

Sarà a carico dell'Aggiudicatario ogni spesa sostenuta nella realizzazione dei progetti quali, ad esempio, la retribuzione di ore di formazione effettuate, alimenti e attrezzature utilizzate durante le attività, predisposizione del materiale informativo.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre collaborare attivamente nell'organizzazione degli incontri di promozione del progetto, anche attraverso il sistema informatizzato, sostenendone gli eventuali costi. Su tutto il materiale pubblicitario e informativo prodotto dall'Aggiudicatario, dovranno essere riportati logo e denominazione del Comune e dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 9 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

L'I.A. è tenuta ad osservare i CAM in materia di prevenzione e recupero delle eccedenze alimentari derivanti dall'esecuzione del servizio.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Inoltre, sarà necessario garantire la porzionatura da servire

nelle diverse fasce di età come descritto negli articoli successivi, somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili.

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

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

Tali questionari devono essere compilati due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

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

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

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Art. 10 – Ufficio di coordinamento “Sportello Mensa”

L'Aggiudicatario si impegna a gestire un Ufficio di coordinamento – “Sportello Mensa” presso un locale messo a disposizione dal Committente, che fungerà da tramite tra le famiglie, le scuole, la stazione appaltante per tutti gli aspetti pratico-operativi legati al servizio di refezione (ad esempio: iscrizioni, pasti, tariffe, pagamenti, diete speciali, comunicazioni, conteggio dei pasti, reportistica, gestione morosità, ecc.).

Presso tale ufficio, la ditta aggiudicataria assegnerà stabilmente proprie risorse umane, precedendo una parte di attività in front-office di sportello aperto alle famiglie e una parte di lavoro di back-office. L'apertura al pubblico sarà di minimo n. 12 ore settimanali, di cui almeno 6 in fascia antimeridiana e almeno 3 in fascia pomeridiana, oltre alle ulteriori ore eventualmente offerte in sede di gara come proposte migliorative, con orari e chiusure programmate da concordare con il Comune. L'apertura al pubblico dello “Sportello Mensa” dovrà in ogni caso coincidere con gli orari di apertura al pubblico dell'Ufficio Servizi Scolastici Educativi del Comune.

L'operatività dell'ufficio sarà garantita da un collegamento telefonico attivo verso l'ente e verso l'esterno (su utenza comunale) e da un indirizzo di posta elettronica di creazione e completa gestione dell'appaltatore.

L'arredamento, le utenze energetiche e telefoniche sono a carico del Committente, mentre le attrezzature informatiche (hardware, software, ecc.) sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

La D.A. dovrà garantire sia la gestione amministrativa che l'attività d'interfaccia con l'utenza del servizio, a titolo esemplificativo:

- la fattiva collaborazione con l'A.C., al fine di predisporre la modulistica e tutta la documentazione idonea all'attivazione ed all'esecuzione del servizio;
- la procedura di iscrizione e l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici degli iscritti al servizio, con imputazione di relativa tariffa e fascia di costo assegnata per ogni utente, su modulistica del Comune;
- il ricevimento e la gestione delle richieste di diete speciali e per motivi religiosi;
- l'inserimento nell'applicativo di ogni modifica dei dati risultanti dalle iscrizioni e dalle richieste dell'utenza;
- la tutela della privacy delle famiglie, con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito;
- la comunicazione, in caso di richiesta da parte dell'A.C., entro tre giorni lavorativi di tutte le eventuali statistiche e di dati, anche aggregati, relativi agli utenti (es: distribuzione per fasce di reddito, situazioni di morosità, etc.) e trasmissione puntuale degli eventuali dati richiesti da altri enti (es: dati da trasmettere all'INPS relativi ai contributi indiretti per le tariffe agevolate relative alla refezione scolastica per misura REI, etc.);
- la risposta scritta alle richieste formulate, per iscritto e concernenti il servizio, dall'A.C. alla D.A., entro tre giorni lavorativi;
- i rapporti con le direzioni scolastiche, gestione delle comunicazioni pec, anagrafe utenti, variazioni rispetto al servizio, nuovi utenti, verifica n. pasti, uscite didattiche, organizzazione Progetto Alimentare, predisposizione/consegna informativa, accordi e gestione pasto domestico;
- l'attività di comunicazione e informazione, prima dell'avvio delle iscrizioni e nel corso dell'anno quando necessario;

- comunicazioni agli utenti attraverso una opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere il sistema di gestione di prenotazione e pagamento dei pasti, nonché i tempi e le modalità di avvio del servizio;
- preparazione e consegna/spedizione di avvisi e/o comunicazioni concordate con l'A.C. nelle quali dovrà essere inserito sia il logo del Comune che della D.A.;
- la gestione delle risposte alle mail pervenute dall'utenza per problematiche varie;
- l'invio di risposte ai reclami da parte dell'utenza e delle scuole, informando l'A.C.;
- la partecipazione a riunioni di coordinamento con i servizi Comunali;
- la gestione del progetto di solidarietà: fornitura pasti sociali giornalieri e del pacco solidale; fornitura derrate alimentari in sostituzione del pasto; raccolta variazioni numero pasti;
- la disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori e con le autorità scolastiche prima dell'avvio del servizio o per presenziare a eventuali incontri con i referenti dell'A.C. e/o con la Commissione mensa e/o con le autorità scolastiche;
- la fattiva collaborazione con l'A.C. al fine di controllare, tramite anche un periodo di doppio controllo, la consultazione dei dati, la corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati e realmente distribuiti.

Sono, inoltre, a carico della D.A.:

- l'acquisizione delle presenze e la trasmissione dei dati alla piattaforma di gestione;
 - l'aggiornamento tariffe del servizio, così come stabilito dall'A.C., provvedendo a ogni eventuale modifica in merito;
 - l'assistenza e il supporto agli utenti sia per la generazione di codici di pagamento IUV, sia per l'accesso al sistema Pago PA che per login e password da Sistema;
- in caso di indisponibilità del portale di prenotazione, la D.A. avrà l'obbligo di comunicare prontamente il disservizio all'A.C. e imputare i dati entro 3 giorni dalla risoluzione del problema; dovrà, altresì, provvedere alla soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento della piattaforma di gestione;
- la formazione, i cui costi si intendono a carico della D.A.:
 - del personale addetto allo sportello, all'utilizzo del sistema software e degli applicativi;
 - di almeno un elemento di personale dell'A.C. all'uso del sistema software, a cui sarà assegnato il compito della verifica; tale formazione deve essere ripetuta in caso di cambio del sistema utilizzato e/o aggiornamenti e implementazioni;
 - la gestione delle morosità, che dovrà prevedere:
 - avvisi tramite due sms per mancati pagamenti, secondo quanto concordato con l'A.C.; successivo invio per posta ordinaria di due solleciti (uno per il periodo settembre -dicembre e l'altro per il periodo settembre - giugno) e, nel mese di luglio un ulteriore sollecito per l'intero anno scolastico, con diffida mediante invio di raccomandata A/R;
 - obbligo di consegna all'A.C. dell'originale delle ricevute di ritorno delle raccomandate o delle lettere non ritirate, inviate agli utenti entro il 31 luglio di ogni anno scolastico concluso, con relativa busta e cartolina;
 - possibilità di interfaccia e trasmissione dati morosità dal software gestionale in uso alla D.A. al programma comunale di gestione e recupero morosità;
 - predisposizione e consegna all'A.C. di un file excel con l'elenco delle raccomandate inviate agli utenti morosi, per anno solare e/o scolastico, su apposito modulo, fornito dall'A.C., (es.

elenco degli utenti con nome e cognome, indirizzo, numero della raccomandata inviata, data di invio e data di ricevimento della stessa ecc).

Restano a carico dell'A.C.:

- la definizione delle tariffe, delle agevolazioni e della modulistica;
- le informazioni relative alla formazione delle classi e il calendario scolastico;
- l'attivazione della procedura ingiuntiva, nel caso di mancata riscossione delle tariffe, dopo l'espletamento dei solleciti come sopra disciplinati e la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- l'incasso diretto delle rette.

Il personale di sportello, oltre al supporto attivo nella gestione della mensa, potrà essere chiamato a svolgere supporto all'ente comunale anche nella gestione dei servizi scolastici integrativi quali il trasporto, le cedole librarie, il pre-post scuola.

Eventuali giorni di chiusura e/o di sospensione in occasioni di ponti o festività saranno concordati con l'A.C.

Art. 11 – Locali, attrezzature, stoviglie, utensileria e materiale di consumo

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, il Comune di Rivarolo Canavese mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, ad uso gratuito e alle condizioni di seguito specificate, i refettori destinati alla distribuzione dei pasti ed i locali di pertinenza, gli arredi, le attrezzature e gli eventuali stovigliati ivi presenti necessari per il servizio di distribuzione, oltre a farsi carico degli oneri relativi alle utenze energetiche per il funzionamento dei propri impianti e strumenti.

All'avvio del servizio si provvederà a stilare, in contraddittorio con la Ditta affidataria, apposito inventario con relativo verbale di consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi esistenti, che dovranno essere riconsegnati al termine del contratto in buono stato di conservazione e nella stessa consistenza, ovvero con le eventuali integrazioni effettuate nel corso dell'esecuzione del contratto.

Il verbale di consegna, da redigersi in contraddittorio tra un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e un rappresentante della Ditta aggiudicataria, dovrà essere stilato entro 10 giorni dall'inizio del servizio. Quanto preso in consegna dalla Ditta aggiudicataria si intende funzionante ed in buono stato di conservazione.

L'aggiudicatario, nel caso di utilizzo di apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento 4 luglio 2017, n. 2017/1369/UE, deve utilizzare esclusivamente apparecchiature dotate di etichettatura energetica e che appartengano alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. Per gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, l'Aggiudicatario dovrà fornire al Comune copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica a basso consumo, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio C.a.9 dei CAM 2020.

L'Aggiudicatario deve mantenere in buone condizioni e funzionanti tutte le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e l'utensileria presi in consegna, garantendone per tutta la durata del contratto, oltre che la manutenzione ordinaria e straordinaria, la sostituzione in caso di guasto, malfunzionamento o logorio,

ovvero nel caso in cui le attrezzature non rispondano ai requisiti di certificazione energetica previsti dalle vigenti norme. Dovrà inoltre provvedere all'integrazione delle stesse se risultassero insufficienti allo svolgimento del servizio. L'Aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese allo smaltimento delle attrezzature e degli arredi non funzionanti e/o obsoleti e/o sostituiti, previa comunicazione all'ente.

Tutti i beni mobili, le attrezzature e gli impianti, al termine del contratto resteranno di proprietà del Committente, senza possibilità di richiesta di indennizzi o altro da parte dell'impresa. Pertanto l'Aggiudicatario si impegna a riconsegnare al Comune tali beni nelle quantità, specie e qualità di quanto desumibile dal verbale di consegna ed eventuali integrazioni successive. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Oltre ai beni già di proprietà comunale, sarà consegnato al Committente, in forza del presente capitolato, quanto dall'Aggiudicatario acquistato nel corso del contratto, in termini di mobili, impianti, attrezzature, stoviglie.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine ed arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Aggiudicatario.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario deve provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali refettori, di tutti gli impianti connessi e dei locali accessori, ovvero:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- l'imbiancatura dei locali refettorio, almeno una volta all'anno, in tutti i plessi scolastici;
- gli interventi di pulizia e sanificazione al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, in modo che gli impianti, gli arredi e le attrezzature siano detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori dei quadri elettrici dovranno essere disinseriti; durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Tutti i prodotti detergenti e sanificanti devono essere ecocompatibili e conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni, impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e, durante l'uso, devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave. Coerentemente al Piano di Autocontrollo adottato, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali devono essere svolte solo dopo che tutte le attività di somministrazione sono state concluse e gli utenti hanno lasciato detti locali;
- derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori: è richiesto un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per il Committente, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti;

- la fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato.

Nel caso di inadempienze relative alla manutenzione dovuta, l'Amministrazione si riserva la facoltà di formulare opportuna contestazione scritta a cui deve seguire l'intervento di risoluzione entro 10 giorni.

Trascorsi inutilmente i giorni assegnati, l'Amministrazione potrà intervenire in sostituzione dell'Aggiudicatario risolvendo la problematica e recuperando i costi sostenuti mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a carico dell'Aggiudicatario la fornitura di tutti gli utensili, nessuno escluso, utili alla distribuzione dei pasti nei centri di consumo (mestoloni, cucchiaini, forchettoni, pinze, brocche per l'acqua, ecc.).

E' altresì a carico dell'Aggiudicatario la fornitura per tutta la durata dell'appalto, presso i centri di distribuzione, di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, da impiegare nelle varie operazioni di:

- produzione e distribuzione dei pasti;
- pulizia dei locali e delle attrezzature;
- igiene della persona (toilettes);
- funzionamento lavastoviglie.

A titolo meramente esemplificativo, non esaustivo si elencano: bobine di carta asciuga-tutto, guanti monouso, mascherine, detersivi, sacchi per la spazzatura, carrelli, scope, secchi, carta igienica, carta asciugamani, sapone liquido, prodotti per il funzionamento delle lavastoviglie.

Tutti i materiali di consumo e le attrezzature impiegati per lo svolgimento del servizio dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e nel rispetto dei requisiti di cui ai CAM 2020.

Art. 12 – Menù

La D.A. dovrà garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dagli esempi di menù (Allegati A3-A4-A5), nella quantità prevista dalle Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte (Allegato A8), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C. Dovrà, inoltre, considerare le quote indicate al netto degli scarti, prevedendo una maggiorazione del 5% sulla totalità dei pasti preparati, per fronteggiare eventuali contingenze (es. scarti nell'affettare arrosto, inutilizzo dei pasti per cause accidentali durante la distribuzione).

Il pasto-tipo richiesto deve comprendere: un primo piatto, un secondo con contorno, frutta o dessert, pane. Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo.

L'acqua deve essere fornita mediante erogatori di acqua microfiltrata installati presso tutti i refettori, a cura e spese dell'impresa aggiudicataria.

I menù scolastici sono stagionali e distinti in invernale (mesi di novembre - dicembre - gennaio - febbraio - marzo) ed estivo (mesi di settembre - ottobre - aprile - maggio - giugno), impostati ciascuno in quattro articolazioni settimanali cicliche, come da schede agli Allegati A3-A4-A5-A6, contenenti i menù composti secondo le linee guida per l'elaborazione dei menù scolastici contenute nelle *"Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte"*, approvate nel 2024 con D.D. n. 286 del 23 aprile 2024 e vidimati dal SIAN di competenza territoriale. I piatti proposti

giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o loro eventuali modifiche autorizzate o richieste dall'A.S.L. competente.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita all'inizio di ciascun anno scolastico di concerto con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione alle famiglie degli utenti del servizio a carico della ditta. Indicativamente essa potrà rispettare il seguente periodo:

- dal 16 ottobre al 15 aprile menù invernale
- dal 16 aprile al 15 ottobre menù estivo.

E' consentita in via temporanea e comunque per non più di 5 giorni consecutivi di servizio, una variazione nei seguenti casi, a esclusiva responsabilità dell'Appaltatore e con garanzia di analogo apporto nutrizionale, previa comunicazione al Comune:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati di analisi preventive eseguite;
- irreperibilità delle materie prime;
- altre cause di forza maggiore.

Le variazioni del menù:

- non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto;
- devono garantire l'equilibrio energetico e dei nutrienti del menù;
- dovranno essere comunicate all'ufficio comunale competente.

Ogni variazione del menù dovrà essere comunicata all'utenza.

Con riferimento agli obblighi derivanti dal Reg. CEE 1169/2011 in materia di allergeni, in particolare per quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti alle collettività, si obbliga l'Aggiudicatario a indicare per iscritto, in modo chiaro e in luogo ben visibile, sul menù o su apposito cartello presso i refettori, una dicitura del tipo "Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio".

Art. 13 - Utilizzo dell'acqua della rete idrica comunale

L'acqua, durante il servizio di ristorazione, dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica nei locali dei refettori e somministrata utilizzando idonee procedure.

L'I.A. dovrà provvedere a proprie spese a:

- effettuare l'analisi dell'acqua di rete, microbiologica e chimica, in conformità alla DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 e s.m.i. (Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011) e comunicare tempestivamente all'A.C. gli esiti delle analisi. Le analisi dovranno essere effettuate con frequenza almeno annuale e prima dell'inizio di ogni anno scolastico. In caso di esiti non conformi l'I.A. dovrà provvedere alla ripetizione dell'analisi dei parametri con valori superiori ai limiti di legge e ai valori guida e verrà immediatamente sospesa la distribuzione dell'acqua di rete che sarà protratta sino a risoluzione della non conformità analitica. Il campione di acqua dovrà essere prelevato dal

punto di erogazione individuato dalla ditta, in accordo con l'A.C. e il Dirigente scolastico, che sarà utilizzato per il riempimento delle caraffe durante il servizio di ristorazione per tutta la durata dell'anno scolastico;

- fornire idonee caraffe chiuse da coperchio rimovibile ed in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. Prima dell'acquisto delle caraffe l'I.A. dovrà fornire all'A.C. le dichiarazioni di conformità dell'articolo. L'I.A. è obbligata a sostituire le caraffe che presentano segni di usura con particolare attenzione alle pareti interne.

Il punto di erogazione dell'acqua di rete per il servizio di ristorazione, deve essere collocato in un locale o area pertinente al servizio di somministrazione e gestito esclusivamente dall'I.A.

Art. 14 – Diete speciali

La gestione delle diete speciali e delle diete in bianco è di completa competenza dell'Aggiudicatario, che dovrà predisporre e preparare appositi schemi dietetici per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico (celiachia, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza alimentare che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali, nonché diete in bianco.

Al fine di garantire un livello minimo di scelta degli alimenti da parte degli utenti, devono essere fornite diete in bianco, su semplice richiesta all'atto dell'ordine giornaliero, per un massimo di 3 giorni consecutivi; per durate superiori è richiesta apposita certificazione medica o ospedaliera (secondo le certificazioni previste dalle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte*, Allegato n. 6) e la dieta deve essere elaborata a cura del consulente dietista dell'Aggiudicatario, a totale carico di quest'ultimo.

L'attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione.

Nel piano di autocontrollo del centro di cottura dovranno essere descritte le procedure adottate per evitare il rischio di contaminazione e di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché le azioni di emergenza per l'ipotesi di improvvisa indisponibilità di alimenti richiesti per il regime dietetico.

I pasti dietetici devono essere confezionati in piatti mono-razioni in materiale a perdere e termo sigillati, idonei al contatto con gli alimenti; tali piatti devono essere trasportati in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle normative vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con il nome dell'utente cui è destinato, che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di tutela della privacy.

L'Aggiudicatario deve altresì elaborare e garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso, richieste con un'autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno.

Le materie prime e le attrezzature per la preparazione delle diete speciali devono essere stoccate in aree separate ed in appositi armadi dedicati.

All'atto della distribuzione devono essere servite con priorità le diete speciali, esclusivamente dagli addetti incaricati dall'Aggiudicatario.

TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 15 – Calendario di erogazione del servizio

A mero titolo informativo e quale contributo alla progettualità delle ditte partecipanti alla gara, si forniscono di seguito alcune linee guida indicative per l'organizzazione attuale del servizio.

A puro titolo di riferimento, poiché le date potrebbero essere modificate in relazione al calendario scolastico di ciascun periodo contrattuale, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Strutture	Inizio	Termine	Gg. settimanali di fruizione	N. gg. serv. annuo
Scuole dell'infanzia	Metà Settembre	Fine Giugno	5 da Lunedì a Venerdì	180
Scuole primarie T.P.	Metà Settembre	Metà Giugno	5 da Lunedì a Venerdì	170
Scuole primarie Modulo	Metà Settembre	Metà Giugno	2 Martedì e Giovedì	68
Scuole secondarie di primo grado	Metà Settembre	Metà Giugno	4 Lunedì, Martedì, Mercoledì e Giovedì	136

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

L'Aggiudicatario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative riguardanti la riforma dei cicli scolastici ovvero la fruizione del pasto a scuola.

Art. 16 – Fasi di lavorazione e Piano di Autocontrollo

Al fine di garantire la sicurezza nelle lavorazioni, tutti i pasti devono essere tassativamente prodotti in "legame fresco-caldo", detto anche sistema tradizionale, cioè prevedendo la preparazione e la cottura dei cibi nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole.

Nel sistema di distribuzione con legame fresco - caldo, il "mantenimento al caldo" fino al momento del consumo può essere attuato in contenitori termici in cui l'alimento mantenga sempre una temperatura non inferiore a 65°C per evitare la possibilità di moltiplicazione microbica. È vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire in appositi spazi identificati, con modalità di lavorazione tali da prevenire le contaminazioni crociate. Procedure specifiche devono essere previste per la preparazione dei pasti/pasti/dieta, atte a evitare ogni contaminazione.

La preparazione, cottura e conservazione, il trasporto e la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire assicurando idonei accorgimenti volti a garantire la qualità igienico sanitaria dei pasti mediante un idoneo *Piano di autocontrollo igienico-sanitario*, sviluppato secondo il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* ovvero «Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici») e in

coerenza con la normativa UE in tema di sicurezza Alimentare (Pacchetto igiene - regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e successivi regolamenti di attuazione).

Al pari di qualunque altro operatore del settore alimentare, il gestore del servizio di ristorazione scolastica dovrà progettare, predisporre ed implementare un apposito Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare che descriva adeguatamente le procedure generali in apposito documento (es. Manuale di Autocontrollo), che dovrà essere reso disponibile sia presso i centri di cottura che presso i terminali di distribuzione. Tale piano deve essere trasmesso al Comune prima dell'avvio del servizio.

Analogamente dovrà essere presente tutta la documentazione di supporto, rappresentata da documenti di origine esterna (es. Dichiarazioni di conformità MOCA, schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati, ecc.) e documenti di origine interna (es. registrazione controlli, rintracciabilità, ecc.).

Considerata la complessità del ciclo produttivo per la preparazione dei pasti in ristorazione collettiva, ogni misura dovrà essere intrapresa al fine di garantire l'efficacia della procedura e prevenire il rischio di contaminazioni chimiche dei prodotti alimentari. Dovrà essere posta particolare attenzione alle fasi di:

- pulizia e sanificazione;
- gestione delle temperature;
- gestione degli allergeni;
- sistema di rintracciabilità;
- materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti;
- potabilità delle acque.

Gli interventi di pulizia e sanificazione devono avvenire dopo la produzione, quando tutti gli alimenti sono stati allontanati dai reparti e le attrezzature con motore elettrico scollegate dalla rete.

Sotto il profilo della sicurezza igienico-sanitaria, particolarmente delicata è anche la fase di distribuzione del cibo nei refettori e la relativa pulizia e sanificazione, che è in capo al soggetto gestore del servizio di refezione scolastica.

L'Aggiudicatario si impegna ad ottemperare alle disposizioni impartite dalla Stazione Appaltante in materia di collocazione degli arredi all'interno dei refettori, al fine di rispettare gli spazi e le vie di fuga necessari al rispetto delle procedure di sicurezza in caso di emergenze che richiedano l'evacuazione dei locali.

Il legame fresco-caldo comporta per l'aggiudicatario l'osservanza delle seguenti fasi e l'onere delle relative responsabilità:

PRESSO IL CENTRO DI COTTURA

- selezione dei fornitori in base a criteri di garanzia della qualità, nel rispetto degli impegni eventualmente assunti in ordine a certificazione, provenienza e tracciabilità dei prodotti;
- selezione ed acquisizione delle materie prime costituite da prodotti destinati alla trasformazione;
- ricevimento e verifica dei prodotti per caratteristiche quantitative e qualitative;
- stoccaggio dei prodotti in attesa di lavorazione, in modo da non alterarne le caratteristiche qualitative e di sicurezza;
- trasformazione e preparazione delle materie prime fino alla realizzazione del prodotto finito, pronto per il consumo;
- inserimento dei prodotti finiti in contenitori "gastronorm", poi collocati in contenitori termici per il trasporto, che garantiscano il mantenimento delle temperature;

- trasporto e consegna dei pasti ai punti di distribuzione.

PRESSO I REFETTORI

- cottura di pasta/riso nei cuoci pasta presso i seguenti plessi scolastici:

Scuola	Indirizzo
Infanzia “Peter Pan”	Strada Vecchia Vesignano
Infanzia “Bicocca”	Via Bicocca, 61 - Pasquaro
Infanzia “Fr. Vesignano”	Via delle Scuole - Vesignano
Infanzia “Fr. Argentera”	Via Scognamiglio, 1
Primaria Capoluogo	Via Lemaire 24
Primaria “Fr. Argentera”	Via Mastri, 55
Secondaria di primo grado “G. Gozzano”	Via Le Maire, 20

- ricevimento e controllo quantitativo e qualitativo dei pasti;
- stoccaggio delle confezioni con garanzia del mantenimento delle temperature mediante apposite strutture di riscaldamento o refrigerazione;
- apertura dei contenitori termici e distribuzione dei pasti con precedenza per le diete speciali;
- ritiro delle “gastronorm” e dei contenitori termici dopo l’uso e trasporto al centro di cottura, dove verranno lavati, sanificati e stoccati in attesa di essere utilizzati;
- lavaggio stoviglie;
- riassetto e pulizia dei refettori e dei locali annessi.

Art. 17 – Preparazione dei pasti presso il centro di cottura

E’ requisito di esecuzione del contratto di affidamento avere la piena ed esclusiva disponibilità, dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell’appalto, di un centro di cottura presso cui verranno prodotti i pasti relativi al presente appalto, con idonea capacità produttiva in relazione al numero di pasti previsti.

Tale sede dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente (intesa quale autorizzazione sanitaria o analoghi titoli).

Sarà a carico dell’Aggiudicatario l’onere di acquisire i necessari nullaosta da parte dell’ASL e delle autorità competenti.

Il tempo intercorrente tra il prelievo dei pasti dal centro di cottura e l’arrivo presso ciascun refettorio (tempo di consegna), dovrà essere contenuto nel limite massimo di 45 minuti, in modo tale da assicurare il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e le norme igienico – sanitarie. Il tempo di consegna costituisce, peraltro, criterio premiante in misura inversamente proporzionale (minore il tempo, maggiore il punteggio attribuito).

La D.A., a tale fine, dovrà impegnarsi, in sede di gara, a mettere a disposizione un centro di cottura da cui intenderà produrre i pasti, avente idonea capacità produttiva, riportando, altresì, il tempo di percorrenza tra l’indirizzo del centro di cottura stesso e le sedi dei plessi scolastici, ricavata dal sito internet www.googlemaps.it.

In fase di ammissione alla procedura di gara, l'impegno dovrà essere assunto con riferimento alla durata massima dell'appalto, comprese le eventuali opzioni previste dalla documentazione progettuale. Il titolo giuridico, in base al quale l'operatore economico consegue la disponibilità del centro cottura, potrà prevedere una durata inferiore, purché coincidente con quella del primo triennio posto a base di gara (periodo certo); in caso di attivazione delle opzioni previste dalla documentazione progettuale, da parte del comune committente, l'operatore economico dovrà conseguire la disponibilità del centro cottura per l'ulteriore durata contrattuale connessa all'attivazione delle suddette opzioni.

L'operatore aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, dovrà trasmettere la documentazione atta a dimostrare il titolo giuridico (affitto, proprietà, ecc.) sulla base del quale consegue la disponibilità del centro cottura.

L'Aggiudicatario dovrà rimettere al Comune tutta la documentazione (quali licenze edilizie, autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie, licenze commerciali) certificante che il centro cottura utilizzato (locali, impianti e installazione delle attrezzature) è conforme alle norme e quindi perfettamente funzionante.

L'Aggiudicatario ha la facoltà di organizzare la produzione dei pasti in maniera autonoma e, fermo restando l'onere a suo carico di acquisire i necessari nullaosta da parte dei Servizi SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente, di predisporre la suddivisione delle lavorazioni.

Il centro di cottura deve possedere un percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione) e aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.).

L'Aggiudicatario, per l'uso delle attrezzature alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi. È fatto obbligo all'aggiudicatario di rendere disponibile una copia del presente Capitolato e del Contratto di appalto presso il centro di cottura e presso ogni sede di distribuzione, al fine di agevolare la verifica degli Organi preposti al controllo.

Nel caso in cui il centro di cottura fosse temporaneamente inagibile (per lavori tali da impedirne l'utilizzo), l'Aggiudicatario è tenuto a garantire, a proprie spese, per il numero di utenti previsti e per il periodo interessato, la fornitura dei pasti giornalieri, compresi quelli in regime dietetico personalizzato, in regime fresco-caldo, utilizzando altre strutture produttive di emergenza di cui esso abbia la disponibilità, purché situate ad una distanza tale da garantire la consegna dei pasti nei tempi massimi consentiti previsti dal presente capitolato. La deroga di cui al presente articolo non potrà in ogni caso perdurare oltre 30 giorni complessivi per ciascun anno scolastico; la ditta è obbligata a ripristinare la funzionalità del centro di cottura primario ovvero di disporre stabilmente di altra idonea struttura compatibile con le condizioni contrattuali relative al tempo di trasporto, pena la risoluzione anticipata del contratto.

La fornitura di pasti provenienti da altro centro di cottura non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese sostenute dall'Aggiudicatario e pertanto dovrà essere effettuata alle medesime condizioni di prezzo previste per il pasto convenzionale.

Art. 18 – Trasporto dei pasti

I pasti preparati presso il centro di cottura dell'aggiudicatario devono essere veicolati presso i centri di distribuzione comunale nel tempo massimo indicato nel contratto e derivante dall'offerta presentata, rispettando gli orari di somministrazione di cui al precedente articolo 4.

L'aggiudicatario dovrà redigere un piano dei trasporti in modo da dimostrare che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione sono oggettivamente quelli proposti in sede di offerta.

I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura della ditta aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nei plessi di distribuzione e contenuti in contenitori multi porzione già suddivisi per luoghi di somministrazione.

L'aggiudicatario dovrà dotare il servizio di automezzi sufficienti e idonei secondo la normativa vigente. Si escludono i veicoli adibiti in altro orario di lavoro al trasporto delle carni e dei prodotti ittici, anche se confezionati sottovuoto e/o surgelati.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di provvedere alla sanificazione degli automezzi utilizzati, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- veicoli, almeno euro 6
- veicoli elettrici
- vetture ibride.

In caso di errori nella consegna dei pasti, imputabili all'aggiudicatario, quest'ultimo è passibile di sanzione e obbligato a provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti comunque non oltre 45 minuti dal momento della segnalazione. La reiterazione di tale inadempienza per oltre 10 giorni nell'anno scolastico costituisce motivo di risoluzione contrattuale.

Art. 19 – Somministrazione dei pasti

Per garantire il soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali dei soggetti in età evolutiva che consumano il pasto a scuola, è fondamentale che gli operatori che si occupano della distribuzione dei pasti siano appositamente formati sull'utilizzo di strategie che permettano un adeguato porzionamento degli alimenti in mensa, differenziato per fasce d'età.

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata effettuata la prenotazione, garantendo la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù. Ad ogni pasto e per ciascun utente del servizio dovranno essere distribuiti acqua e pane nelle quantità e qualità previste dagli allegati A1-A2.

Nel caso in cui, per cause di forza maggiore e in via straordinaria, non fosse possibile utilizzare le stoviglie presenti nel singolo locale di consumo, l'Aggiudicatario è tenuto a fornire, a suo carico e spese, kit monouso biodegradabili.

L'Aggiudicatario deve fornire al personale preposto alla somministrazione dei pasti le tabelle di conversione crudo/cotto per agevolare la distribuzione dei pasti.

Coloro che si occupano della distribuzione del pasto allestiscono un piatto campione, preparato con l'ausilio di una bilancia pesa alimenti sulla base delle tabelle di conversione crudo-cotto. Tali tabelle, differenziate per tipologia di alimento e per fascia d'età, devono essere visionabili presso il punto di refezione.

Il piatto campione così preparato verrà utilizzato come modello dagli addetti alla somministrazione per porzionare.

Ciò verrà effettuato per ogni ricetta, fatta eccezione per le preparazioni a numero che verranno prelevate così come indicato nella succitata tabella di conversione cotto/crudo.

Il piatto campione deve essere posto in vista in ogni plesso in cui si svolge la distribuzione dei pasti per tutta la durata del servizio.

Art. 20 – Interruzioni del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee ed eccezionali del servizio nei seguenti casi:

a) In caso di eventi programmati che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio. Il Committente e/o l'Aggiudicatario dovranno di norma, in reciprocità, dare preavviso con anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

b) Per cause di forza maggiore, la quale interruzione non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Aggiudicatario e del Committente che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel presente capitolato (calamità naturali, disordini civili, ecc.). In occasione di tali eventi il Comune e l'Aggiudicatario si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio, qualora non sia possibile applicare quanto previsto al precedente art. 14 in ordine alla disponibilità di un centro di cottura alternativo.

c) In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, in uno o più plessi, disposta dal Comune e non comunicata alla ditta entro le 24 ore precedenti, quest'ultimo riconoscerà all'impresa un equo indennizzo pari al 15% del valore della fornitura erogata per i plessi interessati nel giorno immediatamente precedente.

d) In caso di sciopero del personale del Comparto Scuola, o per qualsiasi altra causa motivata, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di sospendere totalmente o parzialmente il servizio, senza che siano dovuti indennizzi o compensi all'Impresa, preavvisando la stessa con almeno un giorno di anticipo.

Al contrario, in caso di sciopero del personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria, la stessa deve darne preavviso almeno 48 ore prima e impegnarsi a garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate con il Comune in via straordinaria particolari modalità organizzative, come ad esempio la fornitura di un pasto semplificato, al medesimo valore economico e nutritivo del pasto di aggiudicazione.

Art. 21 – Spese per utenze

L'Aggiudicatario assume a suo carico tutte le spese relative alle utenze del centro di cottura (gas, acqua, energia elettrica, telefono, ecc.).

Presso l'ufficio di coordinamento – “Sportello Mensa” messo a disposizione, le utenze sono a carico del Committente.

TITOLO III – SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATO

Art. 22 – Servizio di prenotazione pasti, riscossione indiretta, rendicontazione, gestione morosità e dati

Per tutta la durata del contratto l'Aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura, alla manutenzione ed all'utilizzo di un sistema informatizzato finalizzato alla gestione della rilevazione presenze, prenotazione/disdetta dei pasti e addebito, della riscossione indiretta delle tariffe, della rendicontazione, della gestione delle morosità e dei pagamenti delle rette, con le modalità di seguito descritte.

Le quote pasto verranno corrisposte direttamente dagli utenti sul conto corrente del Comune tramite modalità di pagamento PagoPA. Tutti gli incassi dovranno transitare su conti correnti del Comune e non dell'Aggiudicatario. Il Comune provvederà al pagamento delle fatture emesse mensilmente dall'Aggiudicatario per le prestazioni fornite, contenenti il numero dei pasti effettivamente erogati. Tra il Committente e l'Aggiudicatario saranno definite procedure di verifica e controllo della corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati ed i pasti prodotti.

La determinazione delle tariffe, l'assegnazione di eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimangono nella esclusiva competenza del Comune, che fornirà all'Aggiudicatario i necessari elementi ai fini della riscossione indiretta delle tariffe stesse.

Il sistema tariffario vigente è basato su una differenziazione del costo del pasto a carico degli utenti riferita all'ISEE del nucleo familiare, mentre particolari situazioni socio-economiche che richiedono un'esenzione totale sono valutate previa relazione dei servizi socio-assistenziali. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione a tariffa agevolata o con esenzione totale rimarrà comunque sempre nella esclusiva competenza del Comune.

All'affidatario competeranno i costi di assistenza, canoni annuali di manutenzione, di utilizzo e di aggiornamento funzionale e normativo del sistema informatizzato, che dovrà garantire le seguenti prestazioni:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente web based avente elevate caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- accesso tramite SPID (open ID connect), CIE, eIDAS;
- possibilità di inviare comunicazioni tramite mail, AppIO, SMS (costo a carico della D.A.) e/o con predisposizione di documenti cartacei;
- utilizzo di piattaforma di gestione come sottodominio (i servizi devono risultare all'interno di un sottodominio del sito istituzionale dell'Ente)
- conformità alle linee guida PNRR;
- pagamenti tramite PagoPA;
- riconciliazione dei pagamenti con il gestionale dell'Ente;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso il sistema di disdetta tramite sms a carico del genitore;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente web based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC, avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla refezione scolastica; - possibilità di comunicazione con i genitori via sms (costo a carico della D.A.) web e/o con predisposizione di documenti cartacei;

- iscrizioni on line;
- generazione del documento di certificazione dei pasti al fine della dichiarazione dei redditi;
- sollecito mancati pagamenti, tramite sms e successivamente predisposizione di solleciti con posta ordinaria, con diffida mediante invio di raccomandata A/R;
- possibilità di collegamento, tramite web service, con l'anagrafe comunale e con la gestione comunale degli incassi per il relativo scarico dei dati anagrafici e delle morosità necessarie per la gestione del servizio;
- possibilità di collegamento con ANPR per il relativo scarico dei dati anagrafici;
- produzione ed invio tramite e-mail della reportistica mensile relativa alla situazione di morosità.

Il sistema sopra descritto, potrà essere oggetto di proposta migliorativa (inerente, a titolo esemplificativo, le modalità di disdetta del pasto, le soluzioni operative adottate, etc.) cui, in sede di gara, verrà attribuito un punteggio.

Tale proposta migliorativa, necessariamente, dovrà prevedere la gestione del collegamento tramite web service con l'anagrafe e con la gestione comunale degli incassi, anche al fine del recupero coattivo delle morosità attraverso il gestionale comunale in dotazione negli uffici comunali.

Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata (hardware, software, materiali di consumo, SMS, canoni, ecc.), nessuno escluso od eccettuato, sono a totale carico dell'Aggiudicatario. Il sistema, funzionante in modalità ASP (Application Service Provider) e con tecnologie in standard internet di mercato, dovrà consentire l'accesso (interfaccia WEB) controllato per tutti i soggetti interessati alla gestione (Committente, Aggiudicatario, punti di incasso, utenti del servizio mensa).

L'Aggiudicatario dovrà inoltre:

- mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti del Comune, oltre che quelli dell'ufficio di coordinamento, possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare i dati pregressi, quali ad esempio: presenze, stato dei pagamenti, dichiarazioni 730, comunicazioni, ecc.;
- mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso, ivi comprese le funzionalità e le credenziali di accesso per gli utenti, al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie.

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- **gestione anagrafica** completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe. Sarà compito dell'Aggiudicatario provvedere al caricamento dei dati, al completamento con le informazioni relative alle diete individuali ed ai giorni di frequenza, nonché al tempestivo aggiornamento di tutti i dati. Al termine dell'affidamento del servizio e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, tutti i dati degli utenti, le licenze d'uso del software e gli applicativi, dovranno essere trasferiti al Comune, senza alcun onere e/o costo aggiuntivo.
- **iscrizioni al servizio**, avvalendosi del proprio ufficio di coordinamento - "Sportello Mensa" aperto all'utenza. Il Comune fornirà all'Aggiudicatario apposite istruzioni e concorderà le relative modalità di acquisizione di eventuali iscrizioni pervenute oltre il termine stabilito. Presso un locale comunale appositamente adibito, devono essere previsti hardware e software idonei al recepimento dei dati ed alla loro stampa.
- **aggiornamento** tempestivo delle banche dati;
- **assegnazione delle tariffe** personalizzate, come individuate dall'Ente;

- **prenotazione/disdetta informatizzata dei pasti.** Il sistema di rilevazione presenze dovrà permettere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, assicurando una puntuale gestione delle diete speciali e dei pasti in bianco, prevedendo la possibilità di comunicare le presenze/assenze degli alunni direttamente da parte degli operatori scolastici attraverso dispositivi informatizzati per la trasmissione dei dati, o eventualmente delle famiglie attraverso il portale dedicato. L'Aggiudicatario dovrà provvedere, facendosene totalmente carico, al caricamento delle presenze/assenze di ogni singolo utente in modo da addebitare il relativo costo/pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata. A questo scopo dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione al proprio personale, in raccordo con il personale comunale e scolastico. La procedura di rilevamento dovrà avvenire quotidianamente sulla scorta dei dati di prenotazione/disdetta dei pasti. L'elenco nominativo degli alunni e degli insegnanti, desunto dai registri dell'istituzione scolastica, quali potenziali utenti, viene fornito dal Comune alla ditta entro l'inizio di ogni anno scolastico. Dovrà essere prevista la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie o ingressi posticipati.
 - **contabilizzazione dei pasti** e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
 - **gestione e riscossione in modalità indiretta** dei pagamenti con collegamento all'applicativo PagoPA ai sensi del DL n. 179/2012 e s.m.i. L'interfacciamento con PagoPA dovrà essere mantenuto con costi a carico della ditta aggiudicataria;
 - **comunicazione con gli utenti** in modalità multicanale, tramite invio di SMS o e-mail, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie, App per dispositivi mobili o eventuali ulteriori modalità;
 - **invio tempestivo di sollecito** tramite SMS o e-mail ai recapiti di utenza inseriti sulle anagrafiche a cura dell'Aggiudicatario, secondo modalità concordate con l'ente;
 - **rendicontazione e gestione della morosità** comprendente comunicazioni agli utenti, solleciti di pagamento a intervalli concordati con l'Amministrazione, ecc.
- Sono dunque a carico dell'Aggiudicatario:
- la predisposizione e l'invio delle **lettere di sollecito di pagamento** agli utenti morosi al termine di ciascun anno scolastico, secondo le modalità stabilite dall'ufficio preposto, redatte su carta intestata del Comune, con timbro e firma dell'incaricato comunale. Tale invio potrà essere effettuato con posta ordinaria o con comunicazione tramite e-mail, secondo le indicazioni fornite dall'Ente.
 - la predisposizione e l'invio delle **lettere di diffida di pagamento (avvisi di accertamento esecutivi** ai sensi L. n. 160 del 27.12.2019) agli utenti morosi al termine di ciascun anno scolastico, secondo le modalità stabilite dall'ufficio preposto, redatte su carta intestata del Comune, con timbro e firma dell'incaricato comunale. Tale invio dovrà essere effettuato con raccomandata A/R o con mezzo simile. Le ricevute di ritorno dovranno essere restituite all'ufficio comunale preposto.
- La rendicontazione e l'aggiornamento dei pagamenti degli utenti morosi sono di competenza della ditta Aggiudicataria, che si occuperà della dovuta informazione al Committente. Resta a carico del Comune la sola iscrizione a ruolo dei morosi, previa comunicazione da parte dell'Aggiudicatario degli elenchi contenenti i nominativi e gli importi da porre a ruolo, con rivalsa sulla Ditta in caso di errori e/o omissioni.
- **comunicazioni varie ed eventuali** da inviare in forma singola o aggregata all'utenza, su richiesta dell'Ente;
 - **funzionalità di storicizzazione**, tali da garantire la ricostruzione a posteriori anche in caso di variazioni tariffarie, di fascia ISEE di appartenenza, ecc.;

- possibilità per il Comune di esportare ed **elaborare i dati a fini statistici** e reportistica;
- **estrapolazione di file** necessari per adempimenti normativi (ad esempio file per trasmissione annuale dei dati sui pagamenti all'Agenzia delle Entrate, ecc.).

Sono altresì oneri dell'Aggiudicatario:

- la **manutenzione** per la durata dell'appalto delle apparecchiature **hardware e del software**, nonché l'assistenza agli operatori comunali;
- **l'accesso al portale con possibilità di login con credenziali certificate** (SPID e CIE): tale integrazione dovrà essere implementata e mantenuta per tutto il periodo contrattuale con costi a carico della ditta aggiudicataria;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un **contratto di hosting** atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- tutte le attività (**manutenzione, aggiornamenti**, ecc.) e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- **eventuali sessioni formative** di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Il sistema dovrà essere operativo dal giorno di avvio del servizio di refezione scolastica dell'anno 2026.

Tra il Comune e l'Aggiudicatario saranno definite procedure di verifica e controllo della corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati ed i pasti prodotti.

Al termine dell'affidamento del servizio e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, tutti i dati degli utenti, le licenze d'uso del software e gli applicativi, resteranno di proprietà della stazione appaltante, senza alcun onere e/o costo aggiuntivo e nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali di cui al successivo art. 73. I dati dovranno essere in formato accessibile e documentato. Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata (hardware, software, materiali di consumo, SMS, canoni, ecc.), nessuno escluso od eccettuato, sono a totale carico dell'Aggiudicatario.

TITOLO IV – PERSONALE E NORME DI SICUREZZA

Art. 23 – Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'Aggiudicatario deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte e una efficace gestione delle attività di cui al presente capitolato, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

L'Operatore Economico si obbliga a fornire ad avvio del contratto l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative generalità e ruolo di appartenenza, dal quale venga data dimostrazione del completo assolvimento degli obblighi competenti per legge.

Il piano di organizzazione del personale sarà oggetto di valutazione in sede di gara e vincolante in sede contrattuale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla vigente normativa di riferimento (Regolamenti CE/2004 denominato "Pacchetto Igiene"), nonché in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'Operatore Economico si impegna a dedicare all'aggiornamento professionale del personale in servizio un monte ore non inferiore a 10 (dieci) ore annue ad operatore al netto della formazione sulla sicurezza e/o alla supervisione del personale in servizio con oneri a suo totale carico. E' tenuto inoltre ad informare dettagliatamente il proprio personale su quanto previsto dal presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dallo stesso e alle specifiche.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario ed il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è obbligo dell'Aggiudicatario attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato ed indenne il Comune.

Entro 30 giorni dall'inizio delle attività, l'Aggiudicatario deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa e produrre tutta la documentazione prevista dal D.U.V.R.I., alla voce *"Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori"*.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici. La mancata ottemperanza a tali obblighi sarà motivo di risoluzione del contratto.

L'Aggiudicatario deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione, secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

L'Aggiudicatario si impegna ad ottemperare alle disposizioni impartite dal Comune in materia di collocazione degli arredi all'interno dei refettori, al fine di rispettare gli spazi e le vie di fuga necessari al rispetto delle procedure di sicurezza in caso di emergenze che richiedano l'evacuazione dei locali. L'Ente ha predisposto, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.) – allegato A7 – che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

L'Impresa, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I., ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza. Sulla base dei rischi evidenziati l'Aggiudicatario dovrà inoltre prevedere e comunicare le misure compensative del rischio che intende adottare.

Il D.U.V.R.I. costituisce parte integrante del contratto di appalto e potrà essere suscettibile di variazione in relazione all'evoluzione del servizio e alla eventuale presenza di soggetti diversi nello svolgimento del servizio.

La ditta è tenuta a rispettare le norme antipedofilia, attraverso l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziario (certificato antipedofilia) del personale che si intende impiegare, così come disposto dall'art. 25 bis del DPR n. 313/2002, integrato dall'art. 2 del D.Lgs n. 39 del 04/03/2014 in attuazione della Direttiva 2011/93 dell'Unione Europea, relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile. L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con il Comune, che comporterà la risoluzione del medesimo.

Art. 24 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio (camici, davantini, copricapo, ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Comune.

Durante l'esecuzione del servizio, gli indumenti del personale dovranno essere provvisti in modo visibile di tesserino di riconoscimento riportante la ragione sociale dell'Aggiudicatario ed il nominativo del dipendente.

Dovranno essere previste uniformi distinte ed in perfette condizioni igieniche per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio.

Si precisa che tutto il personale dovrà apporre, sul camice indossato, apposito cartellino identificativo, riportante il nome dell'impresa e il proprio nome.

Art. 25 – Organico.

L'organico impiegato nel servizio di refezione scolastica, dipendente dell'Aggiudicatario, dovrà essere comunicato al Comune, e dovrà essere impiegato in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico nelle diverse fasi del servizio. A tale proposito deve essere indicato il numero del personale sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di pulizia.

Nel caso in cui il numero del personale non fosse sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio, in considerazione della complessità dei menù e del numero di diete speciali, l'Aggiudicatario è tenuto a provvedere alle necessarie integrazioni di personale.

Tutte le variazioni relative al personale impiegato devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

L'Operatore Economico si impegna a fornire all'Ente appaltante, prima dell'inizio dell'appalto, gli elenchi con i nominativi del personale impiegato nelle attività e la relativa qualifica, con indicazione del plesso scolastico di destinazione o della funzione svolta presso il centro cottura o presso l'ufficio di coordinamento/sportello mensa, inviando il curriculum vitae sottoscritto dall'interessato e provvedendo all'aggiornamento di detti elenchi a cadenza annuale o in caso di nuove assunzioni inviandone i curricula.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicato entro 5 (cinque) giorni per iscritto al Comune.

L'Operatore Economico riconosce al Comune la facoltà di richiedere la sostituzione dell'operatore qualora fosse ritenuto non idoneo, sulla base di una procedura di contestazione, alla perfetta e regolare esecuzione del servizio ossia sia stato causa di accertati gravi motivi di lagnanza o abbia tenuto un comportamento lesivo dell'ambiente di lavoro e della particolare tipologia dell'utenza. In caso di positivo accertamento, l'OE deve provvedere all'allontanamento dell'operatore entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune, in tal caso si procederà alla contestuale sostituzione delle risorse con figure professionali di pari qualifica, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per l'ente.

Art. 26 – Rapporto di lavoro – Contratto collettivo nazionale applicabile e clausole sociali.

L'attività prevalente oggetto dell'appalto è riconducibile al codice ATECO 56.22.02 *Altri servizi di ristorazione* – CPV 55524000-9 «Servizi di ristorazione scolastica».

In conformità all'art. 11 cc. 1 e 2 del Codice e all'allegato I.01 introdotto dal relativo Correttivo "Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.", emanato con D.Lgs. 209/2024, si individua quale contratto collettivo applicabile in relazione all'oggetto del presente appalto il CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo dell'8 febbraio 2018, sottoscritto da Filcams Cgil Fisascat Cisl Uiltucs Ui con Fipe, Angem, Legacoop produzione e servizi, Confcooperative lavoro e servizi, AGCI-servizi codice CNEL H05Y (cd. Contratto leader), considerando quest'ultimo come standard minimo ammesso. L'I.A. è tenuta ad applicare le disposizioni sulla clausola sociale recate dal suddetto contratto collettivo. In ogni caso è fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'aggiudicatario, purché offra comunque tutele equivalenti al CCNL individuato dalla Stazione Appaltante.

Ai fini di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'Operatore Economico si impegna, nei limiti e nei modi consentiti dalle normative vigenti, anche in assenza di specifiche norme della contrattazione collettiva in materia, ad assicurare il servizio utilizzando prioritariamente il personale già operante nel servizio in via prevalente e continuativa alle

dependenze dei soggetti gestori uscenti, nel numero e nella qualifica compatibili con l'organizzazione d'impresa prescelta in sede di gara, salvo espressa rinuncia del personale stesso.

L'Aggiudicatario si obbliga a rispettare le clausole sociali di cui all'art. 57 co. 1 e co. 2-bis (Allegato II.3) del Codice.

In particolare, l'Aggiudicatario deve garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato (anche mediante il prioritario assorbimento del personale già impegnato nel servizio), nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

L'inosservanza delle norme in materia di tutela del lavoro sono causa di risoluzione del contratto.

Nella documentazione progettuale, viene riportato l'elenco con il personale impiegato nel servizio di ristorazione scolastica concluso (tabella *"Personale servizio di mensa scolastica presso i plessi scolastici del Comune di Rivarolo Canavese"*, Allegato A8).

L'operatore economico dovrà allegare nell'offerta tecnica un piano di riassorbimento evidenziando le scelte che intende attuare in caso di aggiudicazione.

Il Comune acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità. Nel caso in cui tale documento segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Comune tratterà dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

L'Aggiudicatario si obbliga a rispettare i disposti di cui all'art. 46 del D.Lgs. n. 198/2006, così come specificato nel progetto presentato in sede di gara.

E' requisito necessario dell'offerta l'aver assolto, al momento della presentazione dell'offerta stessa, agli obblighi di cui alla legge n. 68 del 1999 relativa al diritto al lavoro dei disabili.

Ai sensi dell'Art. 57 comma 2-bis del D.lgs n. 36/2023, così come modificato dal c.d. "Correttivo" approvato con D.lgs. n. 209 del 31/12/2024, è inoltre requisito necessario, a pena di esclusione dalla gara, l'assunzione dell'impegno da parte dell'Operatore Economico di assicurare, nel caso in cui nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessaria l'assunzione di nuovo personale dipendente, la riserva di una quota pari al 30% delle nuove assunzioni in favore sia dell'occupazione giovanile, sia dell'occupazione femminile.

Art. 27 – Personale addetto alla preparazione dei pasti.

L'Aggiudicatario, per la preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso il centro cottura in disponibilità dell'affidatario, dovrà aver eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio ed in particolare sulle tematiche previste dai CAM 2020.

L'Aggiudicatario dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio di cucina ed è tenuto ad informare il Comune della sua effettuazione. I corsi

dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso dell'appalto.

L'aggiudicatario deve garantire:

- **n. 1 direttore del centro di cottura**, responsabile della direzione di tutto il personale di cucina, dell'organizzazione delle varie fasi di lavorazione, nonché della gestione del magazzino, ordinativi forniture e ricevimento merci; detto direttore dovrà anche rappresentare l'interfaccia operativa dell'Impresa aggiudicataria in ordine alle attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (responsabile dell'autocontrollo HACCP);
- **cuochi e aiuti-cuoco**, nonché personale generico di cucina sufficiente a garantire il regolare funzionamento del servizio (di cui un capocuoco con mansioni di responsabile dello stesso centro);
- **personale addetto alla cottura** di pasta/riso nei cuoci pasta installati presso i refettori.

Per la preparazione delle diete speciali, l'Aggiudicatario deve prevedere la consulenza di un dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi e referente per la verifica e controllo sugli alimenti e pasti da consegnare nei singoli plessi.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì individuare, prima dell'inizio del servizio, un referente dello sportello, in possesso di adeguata professionalità, da destinare all'ufficio di coordinamento e in grado di gestire in modo idoneo il servizio informatizzato, come previsto all'art. 10 del presente capitolato.

Art. 28 – Personale addetto al trasporto dei pasti.

L'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di distribuzione, deve assicurarne la tempestiva ed ordinata esecuzione nel rispetto degli orari di somministrazione, sia nel caso di utilizzo di personale proprio, sia nel caso di affidamento in subappalto di tale servizio.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato ed addestrato per ogni aspetto connesso al servizio ed in particolare sulle tematiche previste dai CAM 2020, dandone riscontro all'ente.

Art. 29 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.

L'Aggiudicatario, per la somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero di personale impiegato deve essere, per ogni centro di somministrazione, in ragione di almeno un addetto ogni 40 utenti.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà aver eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio ed in particolare sulle tematiche previste dai CAM 2020.

L'Aggiudicatario dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio di somministrazione ed è tenuto ad informare il Comune della sua effettuazione. I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso dell'appalto.

L'Aggiudicatario è obbligato a tenere presso i centri di distribuzione tutti i documenti tecnici contrattuali, in modo che il personale addetto al servizio possa consultarli.

Art. 30 – Responsabile del servizio.

L'Aggiudicatario deve nominare, prima dell'inizio del servizio, un **Responsabile del Servizio** a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Tale figura sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Aggiudicatario.

Il Responsabile del servizio, in possesso di adeguata professionalità, deve avere esperienza almeno quinquennale in qualità di responsabile di servizi analoghi, la cui competenza è attestata dal curriculum vitae.

Il Responsabile ha l'obbligo di reperibilità nei giorni lavorativi e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato. Dovrà inoltre essere in grado di intervenire tempestivamente per la risoluzione di eventuali disservizi.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Comune. In caso di prolungata assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Aggiudicatario provvederà a nominare, entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione all'ente.

TITOLO V – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 31 – Norme igienico-sanitarie

L'Aggiudicatario prima dell'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità ai vigenti Regolamenti CE e, nelle diverse fasi di svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienico-sanitari necessari e previsti dal Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

Presso i luoghi di produzione e distribuzione dei pasti, l'Aggiudicatario deve mettere a disposizione le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione.

L'Aggiudicatario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino il Piano di Autocontrollo HACCP, di cui deve essere assicurata la scrupolosa osservanza da parte del personale addetto.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o di preparazioni di carne, di insalate di riso e dei pasti personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso laddove la legislazione vigente lo preveda.

Il personale, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione, le finestre del locale condizionato dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

L'Aggiudicatario deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati ed i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

L'Aggiudicatario, in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente, fornisce a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine, nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso alle celle frigorifere.

L'Aggiudicatario deve fornire inoltre al personale apposite divise per il servizio di pulizia, che dovranno avere colorazione visibilmente diversa da quelle utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

Art. 32 – Pulizia e igiene delle strutture

Gli interventi di pulizia eseguiti presso il centro cottura e presso i locali di consumo devono essere svolte conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente.

In particolare l'Aggiudicatario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e consumo, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante, tovagliette a perdere e carta igienica ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti/spogliatoi. Negli armadi/spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

L'Aggiudicatario deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo adottato, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo – refettori devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e nei centri di cottura detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori dei quadri elettrici dovranno essere disinseriti.

Il personale che svolge il servizio di pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione ed alla preparazione degli alimenti.

L'Aggiudicatario deve provvedere, dopo la consumazione dei pasti da parte degli utenti ed in loro assenza, al riassetto dei refettori.

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in sparcchiamento e lavaggio dei tavoli e tovaglie ove presenti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la

somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio con cadenza prevista dal Manuale di autocontrollo adottato.

L'Aggiudicatario deve provvedere affinché le aree di pertinenza delle cucine comunali e dei refettori (quali, ad esempio, i cortili), compresi i vetri esterni delle finestre e porte-finestre, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta.

L'Aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano ecocompatibili e conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

Deve inoltre garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

Ai fini della prevenzione e della corretta gestione dei rifiuti, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

I rifiuti solidi ed i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata, coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art. 33 – Igiene del personale e della produzione

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, alla conservazione, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili vari durante il servizio, al fine di evitare la contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

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

Le procedure critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate, con diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione dei responsabili per le diverse fasi, firmati dal responsabile legale, come previsto nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

Art. 34 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Come previsto dalle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte*, è opportuno effettuare la campionatura giornaliera degli alimenti, per supportare l'efficacia dell'indagine epidemiologica in caso di sintomatologia collettiva riferibile a sospetta tossinfezione alimentare e garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni precedenti l'insorgenza dei sintomi.

A tal fine, l'Aggiudicatario deve, in ogni unità di produzione, prelevare giornalmente e conservare un campione rappresentativo dei pasti del giorno di almeno 150 grammi ciascuno. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

La campionatura può essere limitata ai soli pasti ordinari, mentre è facoltà della Ditta stabilire se conservare analoghe campionature anche per i pasti speciali e le diete.

Ciascun campione deve essere conservato separatamente in idonei contenitori sterili, chiusi, riportanti la data e il nome dell'alimento contenuto, a temperature non superiori a + 4 ° C per un periodo non inferiore a 72 ore. E' facoltà della ditta appaltante conservare un analogo campione in condizioni di congelamento.

Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico.

Valgono in ogni caso le eventuali disposizioni più rigide previste nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

TITOLO VI – NORME PER LA PREPARAZIONE IL TRASPORTO LA CONSERVAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 35 – Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale dell'Aggiudicatario deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e soddisfazione dell'utenza.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale o area individuati. Le carni, le verdure, i salumi ed i formaggi devono essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

Le operazioni di preparazione di cui sopra devono essere effettuate con l'ausilio di mascherine e guanti monouso, laddove la legislazione vigente lo preveda.

Art. 36 – Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità indicate nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato e nel rispetto delle seguenti condizioni minime:

- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario, prima della cottura deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0° C. e +4°C. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, ad eccezione degli arrosti che possono essere cotti il giorno precedente il consumo;
- La carne tritata deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio, se grattugiato, deve essere preparato in giornata;
- Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per le verdure da consumarsi crude, è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura nel giorno antecedente il consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- La porzionatura dei salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e dei formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento;
- I secondi piatti per i quali è prevista la cottura, devono essere preparati in forni a termoconvezione.

Unicamente per gli arrosti è ammessa la preparazione il giorno precedente la cottura purché, dopo la cottura, vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le norme vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente sottoponendoli ad immersione in acqua.

Art. 37 – Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 38 – Condimenti

Le verdure crude devono essere condite nei refettori con olio extravergine d'oliva, sale ed aceto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni, che sarà aggiunto al momento del pasto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste in bianco e preparazione di salse, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

In ogni locale di consumo, durante la distribuzione devono essere sempre presenti almeno una bottiglia di olio extravergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed una confezione di sale.

Art. 39 – Modalità di conservazione dei pasti pronti

L'Aggiudicatario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare i pasti pronti in appositi contenitori.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome del refettorio/scuola cui il contenitore termico per alimenti è destinato.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta ad uso alimentare adeguatamente resistenti.

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, qualora e quando necessario, l'Aggiudicatario deve provvedere ad acquisire idonei contenitori e carrelli termici e bacinelle gastronomiche in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato, ad integrazione delle attrezzature messe a disposizione dal Comune.

Nel caso in cui, nel corso della gestione, tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Aggiudicatario è obbligato ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Tutte le attrezzature devono rispettare i requisiti minimi di cui al CAM 2020.

Art. 40 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo

L'Aggiudicatario deve organizzare il trasporto dei pasti pronti in modo tale che l'intervallo intercorrente tra il termine della preparazione dei pasti presso i centri di cottura comunali e la loro somministrazione presso i plessi scolastici, sia ridotto al minimo, al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche delle preparazioni ed evitare dannosi cali di temperatura.

In caso di errori di qualunque natura nella consegna dei pasti, l'Aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Il trasporto deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti in materia, in particolare non deve essere assolutamente disattesa la normativa disciplinare, i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, i requisiti dei contenitori per prodotto non confezionati all'origine (es. pane) e quella concernente le temperature di trasporto.

Per il trasporto dei pasti pronti, devono essere impiegati idonei contenitori termici per alimenti a norma di legge.

I prodotti devono essere accompagnati dai documenti commerciali/sanitari richiesti dalle vigenti normative generali e particolari.

Art. 41 – Quantità in volumi e pesi – Piatto campione

L'Aggiudicatario deve fornire al personale preposto alla somministrazione dei pasti le tabelle di conversione crudo/cotto per agevolare la distribuzione dei pasti.

Tale personale dovrà pesare sulla bilancia la grammatura a cotto prevista per il singolo utente e terrà questo piatto campione come riferimento per la produzione dei restanti piatti del servizio; ciò verrà effettuato per ogni ricetta, fatta eccezione per le preparazioni a numero che verranno prelevate così come indicato nella succitata tabella di conversione cotto/crudo.

Il piatto campione deve essere posto in vista in ogni plesso in cui si svolge la distribuzione dei pasti per tutta la durata del servizio.

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nelle preparazioni gastronomiche e relative grammature, per ciascuna categoria di utenti (Allegato A2). Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO VII – CONTROLLI DI QUALITA’

Art. 42 – Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione scolastica e la qualità della produzione, il Comune e l’Aggiudicatario provvedono, ognuno per la propria competenza, ad effettuare i controlli di merito.

Oltre che direttamente dal Comune, i controlli saranno effettuati dai competenti servizi dell’ASL, nonché da eventuali organismi esterni incaricati dal Comune (ad esempio: Commissione mensa dei genitori e insegnanti).

L’Aggiudicatario dovrà garantire l’accesso a tutti i soggetti autorizzati all’espletamento dei controlli in questione.

Verranno effettuati controlli sulle derrate alimentari, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e igienico sanitario e qualora non risultassero conformi, l’Aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o a sostituirle immediatamente, addebitando all’Aggiudicatario, oltre alle spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri sostenuti per i controlli e analisi, riconoscendo comunque al Comune la facoltà dell’addebito delle penalità previste all’art. 65.

Art. 43 – Controlli da parte del Comune

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

L’Aggiudicatario dovrà garantire l’accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Il personale addetto al controllo è tenuto a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell’Aggiudicatario, il quale deve garantire che il proprio personale non interferisca sulle procedure di controllo degli organismi o tecnici incaricati dal Comune.

Il Comune farà pervenire all’Aggiudicatario per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l’Aggiudicatario deve uniformarsi nei tempi stabiliti.

L’Aggiudicatario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.

L’Aggiudicatario sarà tenuto inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune.

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

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l’ausilio di macchina fotografica e ripresa video.

L'Amministrazione Comunale potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del servizio e l'organico utilizzato;
- l'igiene della produzione;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il rispetto dei CAM 2020;
- il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- la verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie;
- le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- la verifica del grado di soddisfazione dei bisogni attesi dall'utente;
- l'adeguatezza delle attrezzature.

I verbali dei controlli effettuati dal Comune costituiscono a tutti gli effetti documentazione valida ai fini della verifica di conformità ai sensi del Capo II dell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

La Commissione Mensa potrà effettuare verifiche sull'andamento del servizio, con la compilazione di apposita scheda report fornita dal competente ufficio, al fine di rilevare: rispetto delle forniture delle derrate alimentari, rispetto del menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperature dei pasti al momento della distribuzione, nell'ambito della regolamentazione emanata dall'Amministrazione Comunale con appositi atti.

Art. 44 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario.

In ossequio a quanto disposto dai Regolamenti CE n. 178/2002 e n. 853/2004 e successive modifiche e integrazioni, l'Aggiudicatario dovrà produrre entro 30 giorni dall'attivazione del servizio e a pena di decadenza dal contratto, apposito Manuale di Autocontrollo Aziendale basato sul sistema HACCP. Nel Manuale di Autocontrollo Aziendale dovranno essere sviluppati adeguati diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari e dei processi svolti nel centro cottura e nei punti di distribuzione, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi.

Il Manuale di Autocontrollo HACCP, redatto con riferimento puntuale al servizio, strutture e locali di cui al presente appalto, dovrà essere opportunamente modificato e integrato, se richiesto, dai competenti organi sanitari di controllo e sulla base delle loro eventuali osservazioni. Il materiale dovrà a cura ed onere dell'Aggiudicatario, essere aggiornato, modificato e integrato in conseguenza di intervenute modifiche legislative e regolamentari o per l'acquisizione di nuove tecniche scientifiche di indagine e controllo sull'igiene degli alimenti.

Inoltre, l'Aggiudicatario deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.

Art. 45 – Diritto di controllo da parte della Commissione mensa.

I genitori degli alunni e gli insegnanti possono partecipare al funzionamento del servizio di ristorazione scolastica mediante apposita Commissione mensa.

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti del Comune; la sua composizione e le sue attribuzioni sono regolamentate con atti interni al Comune che sono resi noti all'Aggiudicatario.

Il Comune provvederà a comunicare all'Aggiudicatario il nominativo dei componenti l'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo, nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

L'Aggiudicatario deve fornire obbligatoriamente ai componenti della Commissione camici e copricapo monouso che i componenti stessi dovranno indossare per poter accedere ai centri di cottura, nelle modalità indicate dalla ditta stessa.

Art. 46 - Informazione e verifica della soddisfazione dell'utente

L'I.A. deve garantire e attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

L'aggiudicatario si impegna, sulla base delle indicazioni fornite dall'amministrazione comunale, alla pubblicazione sul portale genitori ed eventualmente alla stampa ed alla distribuzione agli utenti di tutto il materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù, nonché le informazioni relative all'organizzazione del servizio ed agli aspetti dietetici – nutrizionali dei menù proposti.

L'Impresa dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio. A tal fine l'aggiudicatario è obbligato a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa convocate dal Comune.

Della verifica della soddisfazione dell'utenza dovrà essere data evidenza all'Amministrazione comunale.

L'Aggiudicatario trasmetterà al Comune una relazione annuale sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma del personale, all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, al grado di soddisfazione dell'utenza.

Art. 47 – Carta della Qualità dei Servizi

L'Aggiudicatario, come previsto dalla legislazione vigente, dovrà predisporre apposita "Carta della Qualità dei Servizi".

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà consegnare al Committente la Carta della Qualità dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui l'Aggiudicatario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione biennale, ovvero ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

TITOLO VIII – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 48 – Norme generali

Attraverso la determinazione delle prescrizioni per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva scolastica, la descrizione delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e rispettando i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva scolastica e la fornitura di derrate alimentari", il Comune vuole svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, oltre a voler raggiungere gli obiettivi del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi, tramite la riduzione degli sprechi alimentari e la diffusione di una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Il presente documento è redatto in accordo al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" CAM approvati con D.M. n. 65 del 10/03/2020 e nei limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e di settore.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dai "*Criteri Microbiologici per Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1 – Protocollo Tecnico rev. 4/2017*" emanati dalla Regione Piemonte e successive revisioni e alle "*Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti*" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte del 18 dicembre 2011 n. 780.

Tutti i prodotti alimentari impiegati per il regolare svolgimento del servizio di ristorazione devono essere conformi alle normative europee, nazionali e regionali vigenti in materia di sicurezza alimentare.

Tutti i prodotti alimentari devono presentare le caratteristiche sensoriali tipiche di consistenza, odore, colore e sapore e non devono presentare segni di alterazione, putrefazione, deterioramento o decomposizione, o essere contaminati da materiale estraneo o essere inaccettabili per il consumo umano secondo l'uso previsto (art. 14 Reg. (CE) 178/2002).

Non sono ammessi prodotti alimentari che contengono:

- additivi (edulcoranti, coloranti, conservanti, ecc. e additivi che possono influire sull'attenzione dei bambini);
- dolcificanti artificiali (es. aspartame, saccarina), zuccheri aggiunti quali: fruttosio glucosio e loro derivati, sciroppo di mais;
- esaltatori di sapidità (glutammato monopodico) e non possono essere utilizzati per le preparazioni (dadi ed estratti per brodo, anche se vegetali);
- strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali (es. colza), oli tropicali (es. palma e cocco).

È vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM.

Non sono ammessi prodotti di carne o di pesce ricomposti, prefritti, preimpanati o che abbiano subito analoghe lavorazioni effettuate da imprese diverse dell'I.A.

Il rifornimento dei vari prodotti deve avvenire con modalità tali da assicurarne e garantirne fino al consumo il mantenimento dei requisiti igienici, della freschezza, delle caratteristiche microbiologiche – chimiche – fisiche di legge e della ottima qualità. A tal fine dovrà porsi particolare attenzione affinché sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata.

Le confezioni e gli imballaggi devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente, rispondere a tutte le norme igieniche ed essere sufficientemente resistenti al fine di garantire una protezione efficace del prodotto. Le confezioni, gli imballaggi e le etichettature devono riportare,

oltre le menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali, anche quanto prescritto dalle norme relative alle singole categorie di prodotti. In ogni caso i prodotti alimentari devono arrivare presso il centro di produzione in confezioni ed imballaggi integri, originali, asciutti, puliti, senza alterazioni, né presentare rigonfiamenti, punti di ruggine, ecc., nonché essere provvisti delle etichettature riportanti le specifiche richieste delle vigenti norme.

Ogni prodotto deve essere conservato rispettando le corrette temperature di conservazione ed in locali idonei e rispondenti alle norme igienico – sanitarie, nonché in condizioni di igiene e di manutenzione tale da evitare contaminazioni.

Le garanzie richieste nelle tabelle merceologiche devono essere verificabili e pertanto le relative informazioni devono essere ben visibili in etichetta (per gli alimenti preconfezionati) o sul documento commerciale (per i prodotti sfusi) e facilmente riscontrabili al controllo, in modo da consentire il rilievo immediato di eventuali “non conformità”.

Si intendono, inoltre, richiamate tutte le normative generali e speciali applicabili al settore della ristorazione scolastica collettiva.

Art. 49 – Tipologie di prodotti alimentari

Prodotti biologici: sono i prodotti agroalimentari ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato conformi a quanto previsto dai Regg. (UE) n. 848/2018, (UE) n. 279/2021, (CE) n. 1235/2008, (CE) n. 710/2009.

Con il decreto 29 aprile 2024 “*Modifica del decreto 18 dicembre 2017, recante Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*”, sono state definite, nell’Allegato I, le percentuali minime, i requisiti e le specifiche tecniche perché una mensa possa essere definita biologica. La normativa prevede di inserire delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici in tutti i nuovi contratti.

La mensa scolastica, per qualificarsi come biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

Categoria di prodotto	Percentuali minime di utilizzo
Frutta, ortaggi, legumi, cereali	70%
Uova	100%
Prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine	70%
Carne bovina	50%
Carne suina, avicola, ovina	30%
Pesce d’acquacoltura	100%
Latte	100%
Salumi, prodotti lattiero caseari	30%
Yogurt, succhi di frutta	100%
Olio extra vergine di oliva	70%
Pelati, polpa, passata di pomodoro	70%
Marmellate e confetture	100%

Le deroghe rispetto alle percentuali indicate in precedenza non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

Sarà motivo di maggior punteggio, assegnato all'offerta tecnica della D.A., qualsiasi maggiore offerta di materie prime con percentuale biologica superiore a quella minima, indicata precedentemente.

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e i coadiuvanti impiegati sono solo quelli in conformità al metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008;
- c) è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali nel rispetto del calendario delle stagionalità, di cui all'allegato A del decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, n. 65 «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari»;
- e) nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica secondo il metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848 e successive modificazioni ed integrazioni e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi;
- f) nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Inoltre, nelle fasi di trasporto i contenitori utilizzati per gli alimenti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili, secondo il metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848 e successive modificazioni ed integrazioni e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi.

Prodotti a indicazione di origine geografica (DOP – IGP – STG): sono i prodotti agricoli e alimentari a denominazioni di origine protette, di indicazioni geografiche protette e di specialità tradizionali garantite, conformi ad un disciplinare di produzione riconosciuto e registrato in base al Reg. (UE) 1151/2012.

Prodotti di montagna: Tale indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato in merito ai quali: a) sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna; b) nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.): prodotti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, e regolamentati dal

D.M. 8 settembre 1999, n. 350 Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

Prodotti ortofrutticoli “SQNPI”: ortofrutta coltivata secondo il “Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata” Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari” all’art 2 commi 3-9 che ha istituito il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata. Il SQNPI prevede un processo di certificazione volto a garantire l’applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati.

Prodotti ortofrutticoli da produzione integrata: sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l’uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (Legge 4 del 3 febbraio 2011). L’ortofrutta deve essere coltivata secondo le norme tecniche regionali di produzione integrata conformi alle linee guida nazionali approvate dall’Organismo tecnico scientifico di produzione integrata.

Prodotti zootecnici “SQNZ: Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica” è un regime di qualità volontario riconosciuto dallo Stato membro, aperto a tutti i produttori che permette di valorizzare i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all’alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

Prodotti del Commercio Equo e Solidale: devono provenire dal circuito del commercio equo e solidale e si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n. A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006. In questa categoria sono ammessi i prodotti certificati Fairtrade Labelling Organizations , World Fair Trade Organization o equivalenti.

Prodotti ittici: “MSC - Marine Stewardship Council” e “Friend of the Sea” sono i prodotti della pesca certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile.

Art. 50 – Provenienza dei prodotti alimentari

Per filiera agroalimentare si intende il sistema delle attività legate tra loro lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. Per provenienza si intende il luogo di origine e/o di produzione del prodotto alimentare e/o della materia prima prevalente.

Definizioni:

- Filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l’impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il “produttore” è l’azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).
- Chilometro zero (o, nel caso dei piccoli comuni “chilometro utile”) si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell’allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 “Misure per il

sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché' disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni").

- Prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

- Filiera comunitaria, filiera italiana, dove non diversamente specificato, si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, condizionamento, allevamento, macellazione, sezionamento, trasformazione, confezionamento) avviene entro i confini geografici così definiti: Unione europea, Italia. Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione: prodotto in Unione Europea, prodotto in Italia. La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine o certificati dal Sistema Qualità Nazionale (DOP, IGP, STG, PAT, SQNPI, SQNZ) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione o certificazione.

Per ogni prodotto alimentare non contemplato nelle tabelle merceologiche allegate (Allegato A1) o per impossibilità nel reperire un prodotto con i requisiti riportati nelle schede descrittive, l'I.A., prima di poter utilizzare nuovi prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta al Comune, il quale, dopo valutazione dell'uso, del fornitore e delle schede tecniche del prodotto, oggetto della richiesta, darà il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

Nel caso in cui l'I.A. avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica. Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte dal fornitore, per mancata disponibilità del prodotto richiesto.

Art. 51 – Etichettatura delle derrate

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

L'I.A. per garantire la rintracciabilità durante i processi produttivi deve etichettare i prodotti nei seguenti modi:

- le etichette degli alimenti riconfezionati dall'I.A. (es. sottovuoto), travasati o in confezioni aperte devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale, data apertura confezione, data confezionamento, data entro la quale il prodotto deve essere consumato/utilizzato determinata dalla shelf life interna elaborata dall'I.A. in autocontrollo; oppure i prodotti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di apertura, data di confezionamento e data entro la quale è previsto il consumo o l'utilizzo (shelf life). Quando l'alimento viene riconfezionato, sull'etichetta deve essere riportata la shelf life calcolata dalla data della prima apertura della confezione originale;

- le etichette degli alimenti semilavorati e degli alimenti cotti refrigerati (frutta e verdure mondate, formaggio tolettato, alimenti in attesa di cottura, arrostiti, ecc.) devono riportare il nome del prodotto/alimento, la data di preparazione, la destinazione d'uso (es. cliente), data consumo/utilizzo o shelf life interna, data confezionamento se confezionato. I semilavorati devono riportare le indicazioni sopra riportate anche se i prodotti sono stati lavorati il giorno del consumo;
- le etichette degli alimenti confezionati dall'I.A. in gastronom, vaschette, piattini, ecc., destinati ai punti di distribuzione (formaggio tagliato in porzioni, ecc.) devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale, data confezionamento, data consumo; oppure gli alimenti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di confezionamento e data consumo;
- le etichette della frutta fresca, frutta sciroppata o di IV (quarta) gamma riconfezionata dall'I.A. in sacchetti, vaschette, piattini, ecc., destinata ai punti di distribuzione devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale (ad esclusione della frutta fresca), data apertura confezione (ad esclusione della frutta fresca), data confezionamento (ad esclusione della frutta fresca), data consumo; oppure i prodotti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di apertura(ad esclusione della frutta fresca), data di confezionamento (ad esclusione della frutta fresca) e data consumo;
- le etichette del pane, consegnato nei punti di distribuzione, devono riportare: nome e sede dello stabilimento del produttore e/o confezionatore, la tipologia di prodotto (es. quadrotta, ecc.), gli ingredienti (secondo il Reg. (UE) 1169/2014), il peso, la data di produzione;
- tutti i prodotti alimentari confezionati e aperti e conservati nelle confezioni originali, devono riportare la data di apertura, sono escluse le derrate alimentari surgelate e congelate.

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

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

I prodotti biologici devono essere chiaramente identificati con etichetta originale del produttore e del confezionatore e stoccati in area definita e separata dai prodotti convenzionali. L'I.A. oltre all'identificazione dell'area dedicata ai prodotti biologici, deve adottare misure precauzionali, atte a scongiurare confusioni e promiscuità con prodotti convenzionali.

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

Art. 52 – Rintracciabilità

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

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

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

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato. Le verifiche, come previste dai CAM DM 65/2020, si realizzano su base documentale ed in situ.

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

TITOLO IX – GESTIONE DEL CONTRATTO

Art. 53 – Contratto

Con il soggetto aggiudicatario della gara sarà stipulato un contratto avente ad oggetto il “Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale con fornitura e distribuzione dei pasti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado” nei tempi e nei modi previsti dalla legislazione vigente.

Art. 54 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione oggetto del presente Capitolato, sono interamente a carico dell'Aggiudicatario.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario la cura e gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e quant'altro contemplato nel presente Capitolato.

Sono a carico della Ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente atto. Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il presente contratto.

Art. 55 – Corrispettivo e clausole di revisione dei prezzi

Il corrispettivo verrà definito, in relazione alle risultanze della procedura di gara, sulla base della percentuale di ribasso offerta dall'Impresa Aggiudicataria, al netto dell'opzione di proroga per un ulteriore triennio. Per ciò che concerne il prezzo del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non dal Capitolato Tecnico, inerente e conseguente al servizio affidato.

Tenuto conto della natura e del settore merceologico dell'appalto, per far fronte ad eventuali maggiori oneri derivanti dalle prestazioni oggetto del contratto, saranno applicate le clausole di revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 60 comma 4-quater del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., secondo le modalità di applicazione previste nella tabella D3 dell'allegato II.2-bis in relazione al CPV corrispondente ai "Servizi di mensa e servizi di catering" (55500000-5), da cui discende il CPV relativo al presente servizio (55524000-9), che indica i seguenti indici ISTAT di costo:

- PC (prezzi al consumo): [01] prodotti alimentari e bevande analcoliche
- P (prezzi produzione): [00ST] Indice generale senza tabacchi
- IR (indici delle retribuzioni contrattuali): [562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione.

Da un'analisi del servizio di refezione scolastica e dalle richieste rispetto alla revisione prezzi della Ditta affidataria del servizio, circa l'aumento del costo del lavoro e l'indice ISTAT, è possibile individuare, relativamente ai singoli indici di costo summenzionati, i seguenti pesi percentuali:

- PC: [01] prodotti alimentari e bevande analcoliche: 32 %
- P: [00ST] Indice generale senza tabacchi: 11 %
- IR: [562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione: 57 %

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante procederà a monitorare l'andamento degli indici secondo quanto previsto dall'art. 60 del Codice dei contratti e dall'Allegato II.2-bis, al fine di valutare - al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'art. 9 del Codice - se sussistono le condizioni per l'attivazione delle clausole di revisione prezzi come di seguito descritto:

- la Stazione Appaltante procede ad effettuare il monitoraggio dell'andamento degli indici sopra indicati con una frequenza non superiore a quella di aggiornamento degli indici medesimi;
- la variazione è calcolata come differenza tra il valore degli indici al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 del predetto Allegato;
- qualora dal monitoraggio effettuato si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio/fornitura superiore al 5 per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento, in relazione alle prestazioni da eseguire dopo l'attivazione della clausola di revisione.

Le clausole di revisione dei prezzi saranno attivate automaticamente dalla stazione appaltante, anche in assenza di istanza di parte, quando la variazione del sistema ponderato di indici calcolato in coerenza con la Sezione III dell'allegato II.2-bis supera, in aumento o in diminuzione, la soglia del 5 per cento dell'importo del contratto quale risultante del provvedimento di aggiudicazione.

Per quanto non indicato nel presente articolo, si richiama quanto previsto dall'Allegato II.2 bis al Codice.

Art. 56 – Oneri per la sicurezza

In relazione alle possibili interferenze che il servizio può generare è stato predisposto il Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze – D.U.V.R.I. - di cui all'art. 26 comma 3) del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. "recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contatto", in esito al quale sono stati stimati gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad adempiere a tutte le attività necessarie per addivenire, cooperando attivamente ed in maniera propositiva e in forma congiunta, all'elaborazione del documento unico di valutazione dei rischi specifico prima della fase di esecuzione del servizio. L'Impresa, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I., ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza. Sulla base dei rischi evidenziati l'Aggiudicataria dovrà inoltre prevedere e comunicare le misure compensative del rischio che intende adottare.

Il documento finale di valutazione dei rischi da interferenze sarà allegato al contratto di affidamento del servizio. Eventuali integrazioni al documento finale di valutazione potranno essere previste a seguito di confronto con le Direzioni Didattiche.

Si precisa che il D.U.V.R.I. costituisce parte integrante del contratto di appalto e potrà essere suscettibile di variazione in relazione all'evoluzione del servizio e alla eventuale presenza di diversi datori di lavoro, al fine dello scambio delle informazioni circa i rischi da interferenza che lo svolgimento delle rispettive attività può comportare, in modo da individuare ed adottare concordemente le misure di prevenzione e protezione necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi stessi.

Art. 57 – Modalità di esecuzione e varianti contrattuali

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nel Disciplinare di Gara e tutti gli allegati previsti, nonché in conformità dell'offerta tecnica presentata in sede di gara. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 120 del D.Lgs 36/2023. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri, fermo restando il limite di legge.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o imprevedute e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

Art. 58 – Garanzie d'esecuzione del contratto

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, l'aggiudicatario sarà invitato a prestare cauzione definitiva in favore del Comune di Rivarolo Canavese, secondo le modalità e nella misura prevista dall'art. 117 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del contratto, dai risarcimenti dei danni derivanti dall'obbligazione stessa, nonché il rimborso delle spese che l'Amministrazione avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione. La garanzia potrà essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 106 comma 3) e con le modalità previste nel medesimo comma; si applicano le riduzioni previste dal comma 8) art. 106 Dlgs 36/2023 previste per la garanzia provvisoria.

La suddetta Cauzione Definitiva dovrà riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del Codice Civile) nei riguardi dell'I.A. obbligata e dovrà prevedere il formale impegno del fideiussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 15 giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

La garanzia definitiva deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e deve comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria. La cauzione definitiva sarà svincolata al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, contestualmente al pagamento del saldo.

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

Art. 59 – Responsabilità e assicurazioni

L'Aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza risponderà nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni.

Durante l'esecuzione del contratto, l'Aggiudicatario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie.

E' fatto dunque obbligo all'Aggiudicatario di mantenere l'Amministrazione Comunale sollevata e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

Grava altresì sull'Aggiudicatario l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre, prima dell'inizio del servizio:

a) - apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione, con espressa

conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto;

- la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro;
- il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori;
- la polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:
- RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;
- danni a terzi da incendio;
- danni a terzi da inquinamento accidentale;
- danni a cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dell'appalto, in custodia o in consegna;
- la polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunale;

b) - apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.) ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b);

- la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.000.000,00 (un milione/00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato;
- il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori;
- la polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa;
- la polizza R.C.O. deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunale.

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste si intendono vincolati a favore del Comune di Rivarolo Canavese, specificatamente per il presente appalto.

Art. 60 – Licenze ed autorizzazioni

L'Aggiudicatario deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta o benestare rilasciati da parte della autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene, ivi compresa l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 e s.m.i.

Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art. 61 – Pagamenti e tracciabilità dei flussi finanziari

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture elettroniche mensili che saranno emesse dall'I.A. secondo le disposizioni vigenti in materia di contabilità degli enti locali, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Le fatture dovranno indicare il numero di pasti espressamente ordinati e forniti dal servizio di refezione per scuole dell'infanzia, scuole primarie, scuola secondaria di primo grado (distinte per turni e tra bambini e adulti).

L' I.A. deve comunicare, a pena di nullità del contratto, ai sensi dell'art.3 della legge 13.8.2010 n. 136 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, i dati relativi al conto corrente bancario o postale dedicato.

Il pagamento del corrispettivo verrà registrato sul conto corrente dedicato e sarà effettuato esclusivamente tramite lo strumento del bonifico sui conti correnti bancari dedicati indicati dall'appaltatore.

L'appaltatore è obbligato a comunicare al Comune i seguenti dati:

- estremi identificativi dei conti correnti dedicati (IBAN)
- generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione Comunale corrisponderà all'aggiudicataria il corrispettivo come sopra indicato.

Per ottenere il pagamento l'aggiudicatario dovrà avere regolarmente eseguito la prestazione ed aver risolto ogni eventuale contestazione o controversia, in caso contrario i termini di pagamento si intendono sospesi fino alla risoluzione delle eventuali controversie. L'aggiudicataria si impegna, altresì, a comunicare tempestivamente le variazioni che si verificassero circa le modalità di pagamento di cui sopra e, in difetto di tale notificazione, l'Amministrazione sarà esonerata da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti in modo difforme.

L' I.A. si impegna ad attivare il sistema di emissione e trasmissione della fattura elettronica a favore delle amministrazioni pubbliche, con le modalità stabilite dall'articolo 1 - commi da 209 a 214 – della Legge 24.12.2007, n. 244 e s.m.i. e dal D. Min. Economia e Finanze 3.4.2013, n. 55 fatta salva l'eventuale successiva normativa vigente in materia.

In riferimento all'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972 - come modificato dalla Legge n. 190/2014 - per le prestazioni a favore della Pubblica Amministrazione, il versamento dell'IVA è a carico del destinatario e pertanto il Comune provvederà a liquidare le fatture con pagamenti così distinti:

- a favore dell'Appaltatore per l'importo imponibile ed altre eventuali somme dovute a titoli diversi dall'IVA;
- a favore dell'erario per l'importo dell'IVA.

Art. 62 – Stipulazione del contratto

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'Aggiudicatario, a tutti gli effetti, della gestione del servizio dal momento in cui viene comunicata, nei limiti e per gli importi specificati nella comunicazione stessa.

Successivamente all'adozione della determinazione di aggiudicazione si addiverrà alla stipula del contratto mediante atto pubblico amministrativo sottoscritto in modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante.

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto nella data che sarà comunicata dal Comune, previo versamento dei diritti di segreteria e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso e sue eventuali variazioni in corso di esecuzione. Nel caso in cui l'Aggiudicatario non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune che porrà a carico dello stesso le eventuali spese tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a iniziare il servizio anche in pendenza di stipulazione del contratto, se formalmente richiesto dal Committente.

Al termine della sua validità, il contratto si intende risolto di diritto e scadrà automaticamente senza necessità di preventiva disdetta, né di comunicazione preventiva.

Art. 63 – Risoluzione del contratto

La risoluzione del contratto opera nei casi previsti dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Aggiudicatario, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile. In particolare possono costituire giusta causa di risoluzione del contratto:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) reiterato ritardato pagamento o mancato pagamento delle retribuzioni al personale;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche;
- i) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) inadempienze reiterate dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di cinque penalità nel corso del medesimo anno scolastico;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature;
- t) non conformità del centro di cottura alle prescrizioni del presente capitolato e alle norme vigenti.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazioni dell'Amministrazione Comunale, comunicata mediante PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione del contratto per causa imputabile all'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione incamererà la cauzione, applicherà le eventuali penali e porrà a carico dell'Aggiudicatario i costi derivanti dalla procedura di nuovo affidamento, fatto salvo il diritto di agire per l'eventuale risarcimento dei danni.

Art. 64 – Recesso dal contratto

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto per la sussistenza delle fattispecie previste dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023.

Il contratto può inoltre essere sciolto ai sensi dell'art. 1672 C.C. qualora l'esecuzione del servizio divenga impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti. In tal caso il Comune è tenuto a pagare all'aggiudicatario le parti di servizio già espletate.

L'Amministrazione può inoltre recedere dal contratto nei seguenti casi:

- in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del C.C., tenendo indenne l'aggiudicatario dalle spese sostenute, dalle forniture eseguite e dai mancati guadagni;
- per motivi di pubblico interesse;
- per causa di forza maggiore.

L'Aggiudicatario che receda dal contratto per propria volontà incorre nella perdita del deposito cauzionale senza poter elevare pretese od eccezioni ed inoltre sarà tenuto a risarcire al Comune di Rivarolo Canavese l'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:

- a) aggiudicazione alla Ditta che segue nella graduatoria;
- b) ripetizione della gara.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 65 – Inadempienze e penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione scritta (trasmessa a mezzo PEC) ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Aggiudicatario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Qualora l'aggiudicatario non proceda entro il termine stabilito dal Comune a rendere il servizio conformemente al Capitolato, il Comune ha la facoltà di procedere alla risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. ed a richiedere il contestuale risarcimento dei danni.

L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del Comune, nonché richieste di risarcimento danni materiali e morali. È fatta salva comunque la facoltà di risolvere il contratto in caso di gravi violazioni, reiterate contestazioni e inadempienze nell'espletamento del servizio.

In ogni caso dopo la comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie, nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto per giusta causa.

In caso di risoluzione del contratto, all'aggiudicatario è corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti fino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione.

Le interruzioni dei servizi per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità, all'entità economica, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti, alla ripetizione della inadempienza.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica esemplificativa di inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;
- non conformità dell'analisi microbiologica o chimica rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
- mancata consegna di pasti interi o parte di essi;
- ritardo, di oltre quindici minuti, nella consegna dei pasti presso i locali di consumo;
- mancato rispetto delle temperature ai sensi della normativa vigente;
- fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle Tabelle dietetiche in vigore;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- variazione del menù non autorizzata dal Comune;
- mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- pulizia dei locali non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti prescritti;
- non conformità degli indumenti di lavoro;
- malfunzionamenti o carenze rilevanti del sistema informatizzato tali da disattendere i requisiti e le caratteristiche prescritti;
- mancato rispetto degli obblighi di cui alla L. n. 68/99 e s.m.i.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate sanzioni da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 4.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza, e, comunque, nei casi di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni fino all'uno per mille dell'importo netto contrattuale, ai sensi dell'art. 126, comma 1 del D.Lgs. 36/2023.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima Ditta per un'inadempienza commessa in una scuola diversa dalla prima sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Sono, comunque, considerate infrazioni gravi e punibili col massimo della sanzione quelle commesse da personale della Ditta dolosamente e quelle da cui possano derivare danni agli utenti dei servizi.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

La stazione appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Qualora le penalità applicate raggiungano complessivamente un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale, si potrà procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Art. 66 – Cessione contratto e credito – subappalto

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

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

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

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

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

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

Prima dell'attivazione del sub appalto, la D.A. dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente ed attendere formale autorizzazione da parte dell'A.C. all'avvio dell'attività in subappalto.

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

Art. 67 – Modalità di esecuzione e varianti contrattuali

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e relativi allegati, nel Disciplinare di Gara, nonché in conformità all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

In corso di esecuzione, il Comune potrà modificare ed integrare il contratto ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sopravvenute. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o impreviste e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

Art. 68 – Verifica di conformità

Il contratto è soggetto a verifica di conformità, ai sensi del Capo II dell'Allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023, al fine di accertarne la regolare esecuzione rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto, alle eventuali leggi di settore e alle disposizioni dello stesso D.Lgs. 36/2023.

In considerazione delle particolari caratteristiche del contratto che prevedono una prestazione continuativa, il Comune può attestare la regolare esecuzione facendo ricorso alle certificazioni di qualità, ove esistenti, ovvero a documentazioni di contenuto analogo, attestanti la conformità delle prestazioni contrattuali eseguite, quali i verbali di controllo.

La verifica di conformità finale è avviata entro trenta giorni dall'ultimazione della prestazione e conclusa non oltre sessanta giorni dall'ultimazione delle prestazioni, con emissione del certificato di verifica di conformità.

Art. 69 – Anticorruzione e Codice di comportamento

Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa; il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p., 353 bis c.p.

Nei casi di cui ai precedenti commi l'esercizio della potestà risolutoria da parte della stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione. A tal fine la Prefettura competente avuta comunicazione da parte della stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione.

Gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento per i dipendenti pubblici, normato dal DPR 16.04.2013 n. 62 e dal Codice di comportamento del Comune di Rivarolo Canavese, approvato con provvedimento di C.S. n. 3 del 15/01/2014 (<https://www.rivarolocanavese.it/it-amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/codice-disciplinare-e-codice-di-condotta>), si intendono estesi nei confronti del soggetto affidatario che opera in favore dell'Amministrazione.

In applicazione del Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2025-2027, contenuto nel PIAO approvato con Deliberazione di Giunta comunale n. 64 del 31/03/2025, si applica il "Patto di integrità", a stabilire l'obbligo reciproco che si instaura tra l'Amministrazione e gli operatori economici di improntare i propri comportamenti a principi di trasparenza e integrità.

Il mancato rispetto del Patto potrà dare luogo a esclusione dalla gara e, in fase di esecuzione, alla risoluzione del contratto.

TITOLO X – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 70 – Soggetti della stazione appaltante.

Il Responsabile Unico del Progetto svolge le funzioni di cui all'art. 15 del D.Lgs. 36/2023. L'esecuzione del contratto è affidata al Direttore dell'Esecuzione del Contratto ai sensi del Capo II, allegato II.14, art. 32 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 71 – Osservanza di norme e disposizioni – Rinvio.

L'Aggiudicatario è tenuto all'osservanza di quanto previsto nel contratto, dalle specifiche contenute nel Capitolato e relativi allegati e nel Disciplinare di Gara, dalle disposizioni del Codice Civile, dal D.Lgs. n. 36/2023 e delle eventuali altre normative nazionali o locali relative al servizio affidato. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

Art. 72 – Protezione dei dati personali.

Il Comune di Rivarolo Canavese, in qualità di Titolare del trattamento dei dati, informa ex art. 13 del Regolamento UE 2016/679 “Regolamento Generale sulla Protezione dei dati” (di seguito RGPD) che i dati personali dell'appaltatore saranno inseriti nella banca dati elettronica del Comune e trattati dal personale dello stesso “autorizzati del trattamento”, nel rispetto di quanto stabilito dal RGPD. I dati personali dell'appaltatore saranno trattati unicamente per le sole finalità legate alla gestione del rapporto contrattuale e non saranno oggetto di comunicazione a terzi se non per motivi legati alla gestione del rapporto contrattuale stesso; l'appaltatore può richiedere l'accesso ai dati, la rettifica, la cancellazione, la limitazione o l'opposizione al trattamento (art. 15 e segg. RGPD). L'appaltatore può prendere visione dell'informativa completa, pubblicata sul sito internet del Comune di Rivarolo Canavese (<https://www.rivarolocanavese.it/it-it/privacy>).

L'appaltatore deve prestare piena garanzia che la propria struttura sia adeguata alla normativa dettata a livello nazionale ed europeo in materia di protezione dei dati personali, comprese le previsioni relative alle misure di sicurezza idonee. I dati personali comunicati all'appaltatore per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali rimarranno di unica ed esclusiva titolarità del soggetto che procede alla comunicazione, e non potranno essere utilizzati dall'appaltatore per alcuna finalità diversa da quanto dedotto nel contratto che disciplinerà i rapporti tra le parti. Il Titolare del trattamento dei dati personali provvederà a nominare l'appaltatore quale responsabile esterno del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. L'appaltatore si impegnerà fin dalla sottoscrizione del contratto, ad osservare tutte le istruzioni che verranno impartite dal Titolare del trattamento ed a designare quali Responsabili, o incaricati, i soggetti che compiranno le operazioni di trattamento dei dati personali necessari per l'esecuzione del contratto, impartendo a ciascuno di questi idonee istruzioni sulle modalità di svolgimento dei rispettivi compiti.

Art. 73 – Controversie e foro competente.

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

Per tutte le controversie, qualunque sia la loro natura che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Ivrea.

È esclusa la competenza arbitrale ai sensi dell'art. 213 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 74 – Allegati al presente Capitolato

Sono allegati al presente Capitolato i seguenti documenti:

Allegato A1 – Caratteristiche delle derrate alimentari - Tabelle merceologiche

Allegato A2 – Grammature differenziate scuole infanzia, primaria, secondaria di I grado

Allegato A3 – Menù scolastico estivo

Allegato A4 – Menù scolastico invernale

Allegato A5 – Menù senza glutine

Allegato A6 – Organico personale in servizio

Allegato A7 – DUVRI

Allegato A8 – Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte