



**COMUNE DI MONTANARO**  
Città Metropolitana di Torino



**COMUNE DI MONTANARO**  
**CITTA' METROPOLITANA di Torino**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**(FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE**  
**E DISTRIBUZIONE DEI PASTI) A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**  
**DELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA**  
**E MENSA DIPENDENTI COMUNALI**

Periodo 01.09.2025 – 31.08.2028

Via Matteotti, 13 – 10017 Montanaro (TO)  
Tel 011 91 60 102 – Fax 011 91 93 035  
Sito internet: [www.comune.montanaro.to.it](http://www.comune.montanaro.to.it)  
E mail: [segreteria@comunemontanaro.it](mailto:segreteria@comunemontanaro.it)  
Pec: [comune.montanaro.to@legalmail.it](mailto:comune.montanaro.to@legalmail.it)



**TITOLO I**  
**INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

**PREMESSE**

**PRINCIPI GENERALI**

La refezione scolastica rappresenta un ambito di prevenzione sia strutturale che comportamentale per raggiungere i prioritari obiettivi in tema di salute e sostenibilità e, come tale, deve rispondere a requisiti igienici e nutrizionali, educativi (sensoriale e conoscitivo/cognitivo), civici (rispetto del cibo, degli altri, dell'ambiente, di sé stessi), sociali (di aggregazione, inclusione, occupazione).

La definizione dei contenuti del servizio di refezione scolastica deve, pertanto, essere guidata da tutte quelle norme di indirizzo in materia di sostenibilità (ambientale, economica e sociale) e deve allinearsi alle indicazioni europee, alle normative nazionali e regionali, nonché richiamare i regolamenti e gli accordi locali, individuando le specifiche obbligatorie o migliorative per le diverse dimensioni del servizio: natura e provenienza delle materie prime, sistemi di approvvigionamento, fonti di energia per la produzione, impatto di materiali e sistemi di trasporto e distribuzione, legalità, qualità del servizio e qualità del lavoro, partecipazione e inclusione.

Proprio in relazione alle molteplici e prioritarie aree d'impatto sull'individuo, sulla comunità e sull'ambiente, il servizio di refezione scolastica dovrà rappresentare un ambito d'azione privilegiato delle policy perseguite dall'Amministrazione Comunale in materia di ambiente, salute e prevenzione, sicurezza, educazione, qualità della vita, inclusione sociale, intercultura, economia, lavoro e sviluppo territoriale, con un approccio partecipativo e inclusivo.

La qualità dell'alimentazione è il risultato di molteplici fattori, tra loro correlati, che determinano in maniera decisiva la preservazione dello stato di salute degli individui. La qualità totale in campo alimentare comprende quella nutrizionale, organolettica, igienico-sanitaria, commerciale, etica, etc. Il concetto di qualità dell'alimentazione non può prescindere da quello di "Sicurezza degli Alimenti", collegato al concetto di "Assenza di pericoli", di natura fisica, chimica e biologica. La loro presenza negli alimenti può dar luogo a danni per la salute e in relazione alla capacità ed alla probabilità di sviluppo di tali danni generati da un pericolo, si configura quello che definiamo "Rischio".

È in relazione a questi fattori di rischio che occorre individuare gli ambiti che nella refezione scolastica devono essere oggetto di particolare attenzione e cura, per il rilievo che assume nell'alimentazione di bambine e bambini il pasto consumato a scuola, che può e deve essere un importante compito educativo, contribuendo a sviluppare corrette e sane abitudini alimentari in età precoce.

Nell'ambito del servizio di refezione scolastica occorre pertanto mettere al primo posto la qualità definendo:

- standard di sicurezza igienico-sanitaria, che devono essere garantiti in tutte le fasi di gestione del servizio declinando il concetto di sicurezza alimentare nei termini fondamentali di Food Safety (sicurezza e salubrità dell'intera filiera) e Food Security (accesso fisico sociale economico a cibo



sufficiente e nutrizionalmente adeguato ai fabbisogni per una vita sana);

- standard di qualità alimentare e nutrizionale rispettosi delle linee strategiche della ristorazione scolastica della Regione Piemonte, che sono declinate in menù equilibrati ma anche variegati sotto il profilo delle preparazioni proposte.

Il concetto di qualità in tema di pasto scolastico, dovrà pertanto prendere in considerazione le diverse declinazioni di:

- qualità nutrizionale (sicurezza alimentare nel breve e medio e lungo termine);
- qualità sensoriale (soddisfazione dell'utente diretto, riduzione degli sprechi);
- qualità globale (informazione agli utenti, formazione continua del personale, efficienza organizzativa).

In riferimento agli standard richiesti dal servizio di refezione scolastica oggetto del presente contratto, si precisa che nella predisposizione del capitolato speciale di gara, sono richiamati seppur non citati nel dettaglio tutti i riferimenti normativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi a confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità; si intende comunque che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni, devono essere rispettate per ogni singolo prodotto utilizzato, alimentare e non alimentare, e per ogni attività prevista nell'ambito del servizio oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

#### CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione", aggiornato con decreto 10 aprile 2013 nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al D.M. n.65 del 10/03/2020. Le disposizioni del predetto Decreto si intendono integrative del presente documento, anche se singolarmente non espressamente riportate o richiamate nel medesimo.

In particolare il presente Capitolato è integrato dalle seguenti clausole contrattuali previste nei CAM vigenti:

- Requisiti degli alimenti (C.a.1.)
- Flussi informativi (C.a.2.)
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (C.a.3.)
- Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (C.a.4.)
- Prevenzione e gestione dei rifiuti (C.a.5)
- Tovaglie tovaglioli (C.a.6)
- Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (C.a.7.)
- Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio (C.a.8.)
- Servizio di ristorazione in centro cottura interna (qualora vengano acquistati o forniti frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica (C.a.9.)

Nel quadro appena descritto gli obiettivi fondamentali da raggiungere da parte dell'I.A. sono i



seguenti:

- Flessibilità nella gestione del servizio e adattamento continuo ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti per il contrasto della diffusione del virus “Covid19”;
- Garanzia assoluta della qualità dei pasti, con elevata percentuale di prodotti biologici, di prodotti “DOP” ed “IGP”, di derrate fresche e stagionali in alternativa ai prodotti surgelati;
- Sostenibilità ambientale, attraverso l’uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell’acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata.
- Attuazione di progetti di solidarietà, mediante l’utilizzo di alcuni prodotti del commercio equo e solidale, gestione delle eccedenze a favore di enti terzi con scopi sociali.

## TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI ED OGGETTO DELL'APPALTO

### Art. 1 – Definizioni

Ai sensi dei CAM approvati con D.M.10/03/2020 si applicano le seguenti definizioni:

- servizio di ristorazione collettiva: attività che include l’acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
- derrate alimentari: prodotti ortofrutticoli, prodotti ittici, latte e latticini, carne e derivati, uova e altri prodotti alimentari trasformati:
- Per Amministrazione Comunale, abbreviato "A.C.", si intende il Comune di Montanaro che affida all'Impresa Appaltatrice il Servizio oggetto del presente Capitolato;
- Per Capitolato Speciale d’Appalto, si intende il presente documento e relativi allegati, facenti parte integrante e sostanziale dello stesso;
- Per Impresa Candidata, abbreviato “I.C.”, si intende una qualsiasi Impresa che partecipa alla gara per il Servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d’Appalto, sia in forma singola che in forma associata;
- Per Impresa Appaltatrice, abbreviato "I.A.", si intende quell'Impresa Candidata risultata aggiudicataria dell’Appalto secondo le modalità di cui al presente Capitolato;
- Per Centro di Cottura Comunale, si intende il centro di cottura in loco situato in via Caffaro n.16, facente parte del plesso scolastico della Scuola Primaria “Sandro Pertini” e della Scuola d’Infanzia “Fillak”, concessi dall’Amministrazione in uso gratuito all’I.A. per la preparazione dei pasti, come da planimetrie All. D PLANIMETRIE
- Per Centri di Distribuzione, si intendono i locali delle scuole comunali in cui avviene la somministrazione dei pasti, ivi comprese le pertinenze (servizi igienici e corridoi), come da planimetrie All. D PLANIMETRIE

### Articolo 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica a ridotto impatto ambientale (CPV 55524000-9), in sintesi trattasi di:



- fornitura di derrate alimentari (pasti a crudo) per la preparazione, presso il centro di cottura dato in uso gratuito dall'Amministrazione Comunale (A.C.), di pasti freschi da destinare alla mensa della scuola d'infanzia e della scuola primaria, ubicate nel Comune di Montanaro. Il servizio comprende altresì le pulizie e il riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali annessi, oltre alla distribuzione dei pasti nelle sale refettorio. Il servizio comprende inoltre la fornitura pasti per la mensa dei dipendenti comunali. Pasti annui presunti complessivi: n° 34.348

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

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

Il presente appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari attualmente in vigore, approvati con DM n.65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla GU n.90 del 4 aprile 2020.

Il presente C.S.A. è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n. 1245/2020, DM 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificato da D.M. 01/02/2007.

### **Articolo 3 - Condizioni particolari**

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione, nonché, di completa accettazione del presente C.S.A. e suoi Allegati.

In particolare la I.A. con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente C.S.A., ivi comprese quelle degli Allegati.

### **Articolo 4 - Condizioni specifiche**

La I.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.

Saranno a carico dell'A.C.:

- la messa a disposizione gratuita dei locali da adibire al servizio;
- le attrezzature per i refettori esistenti e per il centro cottura;
- le utenze dei locali (gas, energia elettrica, acqua, riscaldamento);
- la manutenzione straordinaria dei locali.

### **Articolo 5 - Durata dell'appalto**

L'appalto ha la durata di trentacinque mesi a decorrere dal 01.09.2025 e fino al 31.07.2028. In particolare il servizio relativo alla mensa scolastica dovrà essere garantito, da parte della I.A., 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 per scritto dall'A.C. al Responsabile della I.A.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni dal lunedì al venerdì secondo le modalità e i numeri indicati dall'A.C.

Per quanto riguarda il servizio di mensa per i dipendenti comunali dovrà essere garantito durante tutti i giorni lavorativi con esclusione del sabato e del mese di Agosto, periodo in cui il servizio è sospeso.



L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla I.A. l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente C.S.A.; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal C.S.A.

#### **Art. 6 - Importo dell'Appalto.**

L'importo stimato dell'appalto per tutto il periodo di affidamento ammonta ad **Euro 566.742,00** iva 4% esclusa, di cui **Euro 5.850,00** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed è stato determinato come segue:

L'importo presunto annuo di affidamento del Servizio e di ogni onere previsto dal presente Capitolato, è pari a € 188.914,00 oltre iva (di cui € 1.958,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di gara) così determinati: importo del pasto posto a base di gara: € 5,50 di cui € 0,057 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara oltre Iva per n. 34.348 pasti presunti all'anno.

Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale.

L'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in circa il 54% sul prezzo dell'appalto, ovvero in € 101.980,00 all'anno. L'importo è stato calcolato sulla base della Tabella Ministeriale per i DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO - Prov. Torino - Dicembre 2021 tenendo conto degli adeguamenti percentuali differiti nel tempo del numero e delle qualifiche del personale impiegato dalla ditta attualmente appaltatrice del servizio.

Tale importo comprende il personale che la I.A. appaltante ha indicato essere impiegato presso i plessi del Comune di Montanaro, come riportati nella tabella "Personale Servizio di Mensa Scolastica presso i plessi scolastici del Comune di Montanaro": 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.

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € **1.113.484,00** al netto di Iva così suddiviso:

Tabella

Importo complessivo	€ 566.742,00
importo per proroga	€ 377.828,00
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 188.914,00
Valore globale stimato	€ <b>1.113.484,00</b>

L'importo stimato dell'appalto si intende comprensivo di oneri vari, anche relativi a tasse e imposte, attrezzature - consumi vari - prodotti - materiali - utilizzati per rendere il servizio a regola d'arte, manodopera, responsabilità, oneri di sicurezza propri della I.A., spese generali, utile d'impresa, e quanto altro indicato nel presente Capitolato d'appalto e nei restanti documenti di gara (con la sola esclusione dell'Iva) aventi come fine l'attuazione, il completamento a perfetta regola d'arte e la garanzia delle prestazioni date in appalto ed effettivamente rese secondo le modalità e le specifiche in essi indicate; lo stesso si intende pertanto remunerativo per tutte le prestazioni previste.

#### **Articolo 7. Modifica del contratto in fase di esecuzione**

Opzione di proroga del contratto: la stazione committente si riserva ai sensi dell'art. 120 c. 10 D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., di prorogare il contratto di anno in anno per un massimo pari a 2 anni La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e potrà avvenire alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la S.A.



L'importo stimato di tale opzione è pari a € 377.828,00 al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'I.A. almeno 90 giorni prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'I.A. l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'I.A. non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto

### **Articolo 8 – Revisione prezzi.**

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., è ammessa la revisione dei prezzi.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio. Per variazione annuale si intende la media annua delle variazioni mensili dei 12 mesi precedenti, compreso fra questi e il mese di avvio del servizio. Oltre al suddetto adeguamento non sarà riconosciuta alcuna forma di revisione del corrispettivo..

La revisione dei prezzi è applicata, a partire dalla seconda annualità, una sola volta per ciascuna annualità

### **Articolo 9 - Tipologia dei servizi richiesti per la mensa scolastica**

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale, dove ha sede il centro di cottura, situata in via Caffaro n.16, facente parte del plesso scolastico della Scuola Primaria "Sandro Pertini" e della Scuola d'Infanzia "Fillak". Quindi dovranno:

- Essere distribuiti nello stesso plesso ai bambini e agli insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) La cucina è direttamente collegata, mediante agevole corridoio, al refettorio dove dovranno essere distribuiti i pasti agli alunni e agli insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria.
- Essere veicolati presso il locale mensa dei dipendenti comunali, situato nel Palazzo Municipale – Via Matteotti 13- (secondo piano con ascensore) utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. Il servizio deve essere garantito per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) nel periodo compreso nel calendario scolastico.

L'articolazione completa del servizio comprende:

- Acquisto delle derrate alimentari
- Preparazione e cottura nella cucina comunale dei pasti
- Distribuzione dei pasti agli alunni della scuola d'infanzia e della scuola primaria (cinque giorni alla settimana)
- Trasporto dei pasti dalla cucina fino al locale mensa dipendenti presso il Palazzo Municipale di via Matteotti 13



- Preparazione e pulizia dei refettori utilizzati
- Pulizia dei locali del centro di cottura (vedi successivo art.8) al termine del servizio
- Fornitura e somministrazione della merenda (per cinque giorni alla settimana) ai soli alunni della scuola d'infanzia.

Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti, nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento, nei punti di distribuzione, dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

Tutti i recipienti, materiali e oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dalla I.A. e devono rispondere ai requisiti di cui al Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, Reg. CE 1245/2020, D.M. 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 01/02/2007, e comunque nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La I.A. provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifico materiale per le scuole oggetto dell'appalto, secondo quanto indicato nel presente C.S.A.

In quanto materiali a contatto con alimenti, anche questi, devono rispondere ai requisiti di cui sopra

### **Articolo 10 - Dimensione presumibile dell'utenza oggetto dell'appalto**

- Circa 11.238 pasti annui per bambini della scuola d'infanzia statale, oltre la merenda del pomeriggio, secondo il menù e le tabelle dietetiche allegate  
Refettorio: Via Caffaro 16
- Circa 18.965 pasti annui per bambini della scuola primaria statale secondo il menù e le tabelle dietetiche allegate  
Refettorio: Via Caffaro 16
- Circa 3.225 pasti annui per Insegnanti e Operatori delle scuole d'infanzia e primaria presso i refettori delle rispettive scuole di appartenenza
- Circa 920 pasti annui per i Dipendenti Comunali presso il locale mensa del Palazzo Municipale situato in via Matteotti 13

Qualora venissero organizzate uscite didattiche o attività fuori sede giornaliere, la I.A. dovrà preparare i pasti da asporto per gli alunni e gli Insegnanti delle scuole: in questo caso la consegna del pasto dovrà avvenire prima della partenza delle classi o dei gruppi, secondo l'orario anticipatamente concordato.

Il numero complessivo annuo dei pasti, i giorni e gli orari di somministrazione sono dati indicativi e non costituiscono vincolo per l'Amministrazione Comunale, pertanto la fornitura che la I.A. è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati in considerazione delle presenze giornaliere di alunni e docenti richiedenti il servizio, senza che la medesima possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il quantitativo effettivo giornaliero dei pasti sarà stabilito e quindi ordinato alla I.A., sulla base delle presenze effettive. I pasti effettivamente riconosciuti alla I.A. saranno, pertanto, quelli ordinati giornalmente.

Il personale della I.A., dopo aver rilevato le presenze giornaliere nelle classi, comunicherà alla cucina, il quantitativo dei pasti da preparare per la mensa scolastica.

L'ufficio personale del Comune di Montanaro comunicherà alla cucina, entro le ore 09.00 di ogni giorno di funzionamento del servizio, il quantitativo dei pasti da preparare per la mensa dipendenti.



Potranno inoltre variare in aumento o in diminuzione il numero e la dislocazione delle sedi dei refettori dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità della scuola e dell'A.C.

L'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

### **Articolo 11 - Livello di qualità del servizio**

I livelli di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del medesimo.

Tali livelli sono da considerarsi minimi.

## **TITOLO II - DETTAGLIO SERVIZIO**

### **Articolo 12 - Svolgimento del servizio - Compiti dell'impresa aggiudicataria per la produzione dei pasti presso la cucina comunale**

1) La I.A. Appaltatrice è tenuta a:

a) Rifornire giornalmente, o secondo la periodicità consentita dal tipo di alimento, la dispensa della cucina di generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti previsti nel menù allegato al presente capitolato. Le merci dovranno avere le caratteristiche previste nell'allegato C;

b) Preparare i pasti secondo i quantitativi richiesti giornalmente dagli utenti della mensa scolastica e della mensa dipendenti comunali, tenendo conto dei diversi orari di somministrazione, utilizzando proprio personale.

c) Preparare i refettori della scuola e apparecchiare i tavoli;

d) Trasportare, su appositi carrelli, i contenitori dei pasti nel refettorio scolastico collegato alla cucina e somministrare i pasti ai bambini e agli Insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria secondo i seguenti orari e modalità:

- Scuola d'Infanzia: Ore 11.30 circa – verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate pluriuso. La somministrazione dei pasti, a cura del personale della cucina, avviene nel refettorio e la distribuzione avviene ai tavoli. Su richiesta delle insegnanti la distribuzione deve essere fatta presso le classi.

- Scuola primaria: Ore 12,30 – primo turno  
Ore 13.10 – secondo turno

Verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate pluriuso. La somministrazione dei pasti avviene nel refettorio presso il “punto di distribuzione” a cura del personale della cucina.

e) provvedere alle operazioni di pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali della cucina;

f) riordinare e ripulire a fondo le stoviglie, i piatti e gli utensili utilizzati nella distribuzione dei pasti;

g) per le ore 15.30 circa preparare le merende per i bambini della scuola d'infanzia, secondo quanto previsto nel menù (allegato A), e provvedere alla distribuzione;



- h) gli orari sono indicativi e potranno subire modifiche legate alle esigenze del servizio.
- i) Mensa dipendenti: Consegnare i pasti veicolati presso il locale mensa dei dipendenti entro le ore 13.00 e non prima delle ore 12.45. Dovranno essere forniti piatti, bicchieri e posate a perdere. I pasti veicolati dovranno essere forniti in contenitori monoporzione sigillati per la fase di trasporto e dovranno essere conformi alla normativa in vigore. La distribuzione dei pasti è a carico degli stessi dipendenti comunali. E' inoltre compresa la pulizia, il riassetto del locale mensa e il ritiro finale dei contenitori di trasporto.
- 2) La I.A. appaltatrice dovrà inoltre:
- a) acquistare stoviglie e posate da aggiungere a quelle già in dotazione, qualora non fossero sufficienti o fossero da sostituire;
- b) fornire tovaglie e tovaglioli di carta (ricambio giornaliero) per i tavoli dei refettori;
- c) provvedere all'acquisto e all'installazione delle apparecchiature, attrezzature e arredi che, nel corso di durata del servizio, si rendessero necessarie per essere in regola con le norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi o che la gestione riterrà necessarie per migliorare il servizio. Allo scadere del contratto sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale riscattare la proprietà di tali attrezzature al valore in quel momento risultante per effetto dell'ammortamento civilistico dei beni.
- d) la I.A. dovrà inoltre essere disponibile a concedere in prestito d'uso apparecchiature, pentolame in acciaio inox, contenitori termici, etc. che si rendessero necessari per gestire i vari servizi e dovrà provvedere a eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendessero necessari durante la gestione causa usura, danneggiamenti o furti;
- e) provvedere alla fornitura di attrezzature e prodotti necessari allo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia previste in capitolato;
- f) provvedere alla sanificazione e disinfezione dei locali, degli arredi e delle attrezzature secondo i protocolli previsti dalle autorità sanitarie;
- g) adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale programmando analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, ambienti, attrezzature e personale del servizio. Le analisi microbiologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri; con le analisi chimiche si dovrà ricercare la presenza di residui chimici volontari e non;
- h) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali cucina ed accessori, dei locali refettori e delle attrezzature e arredi ivi collocati. Sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette a usura, come ad esempio:
- La tinteggiatura delle pareti;
  - La sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti
  - Sostituzione delle guarnizioni, manopole
  - Riparazioni idrauliche
  - Sostituzione vetri
  - Riparazione o sostituzione delle reti anti insetti



La I.A. aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 5/10 giorni successivi al verificarsi del guasto. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi.

3) Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi e i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito.

In nessun caso la I.A. appaltatrice potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'autorità scolastica preposta.

### **Articolo 13 - Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature**

1) La I.A. aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale e propri mezzi alle operazioni di pulizia dei locali (cucina, servizi e refettori), delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie.

2) Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure, nonché per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi riportanti l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel, o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e, comunque, conformi alle specifiche tecniche dei CAM (Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detersivi (adottati DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021) e Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante «l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detersivi». Pubblicato in G.U.R.I. n. n. 236 del 2 ottobre 2021.

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

4) Terminata la distribuzione dei pasti, il personale della I.A. appaltatrice dovrà provvedere affinché tutte le attrezzature ed i locali di cucina siano perfettamente ripuliti ed eventualmente disinfettati con prodotti idonei.

5) E' parimenti a carico della I.A. appaltatrice la pulizia dei corpi illuminanti, degli infissi, delle pareti, la lavatura dei vetri, nonché all'occorrenza il disgorgo delle condutture di scarico pertinenti.

6) All'inizio e al termine del periodo di gestione, nonché prima della riapertura della cucina, a seguito della sospensione estiva, la I.A. dovrà provvedere ad effettuare una pulizia generale ed un risanamento completo dei locali.

7) Inoltre la I.A. dovrà provvedere alla derattizzazione e alle operazioni periodiche di bonifica ambientale fatte da ditte specializzate.

### **Articolo 14 - Prenotazione e pagamento dei pasti. Gestione informatizzata del servizio.**

1) La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata dal personale della I.A. che dovrà rilevare, indicativamente nella fascia oraria compresa tra le 8.30 e le 9.30, le presenze giornaliere degli alunni. La prenotazione dei pasti avverrà tramite strumenti informatizzati messi a disposizione dalla I.A. aggiudicataria (es. Tablet Touchscreen connessi alla rete).



- 2) Per la gestione contabile del servizio, ad oggi è in uso il sistema School.net della I.A. Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso. L'amministrazione intende mantenere in uso, almeno per il primo anno scolastico di durata dell'appalto (a.s.2025/2026), l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della I.A. ed ammonta attualmente a circa € 5.000,00. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla I.A. le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.
- 3) Si richiede al gestore di mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.  
Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non modificare le abitudini delle famiglie e delle scuole: i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile.  
Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.
- 4) Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:
- Gestione anagrafica completa degli alunni- genitori/tutori e delle relative tariffe
  - Iscrizioni al servizio.
  - Prenotazione informatizzata dei pasti tramite strumenti informatizzati messi a disposizione della I.A. aggiudicataria (es. Tablet Touchscreen connessi alla rete).
  - Contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
  - Il sistema School.Net è implementato con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012. In caso la I.A. aggiudicataria intenda utilizzare una diversa piattaforma, l'interfacciamento richiesto sarà a totale carico della I.A. aggiudicataria,
  - Comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, di e-mail, accesso al portale web dedicato alle famiglie.
- 5) Del sistema sopradescritto sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:
- La gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati con il supporto del personale della I.A. aggiudicataria
  - L'attribuzione delle tariffe degli utenti con il supporto del personale della I.A. aggiudicataria
  - L'invio di solleciti di pagamento agli utenti con debiti elevati, o di altre eventuali comunicazioni ai genitori.
  - Il recupero del debito ed eventuale rimborso del credito
  - La riscossione coattiva / diffida per gli utenti insolventi
- 6) Compete all'Aggiudicatario:
- La manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
  - L'imputazione dei dati di prenotazione dei pasti sul sistema informatico
  - La verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole



- 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
- Gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, tramite SMS secondo modalità che verranno concordate con l'Ente. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio
- L'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- L'attivazione di un PC corredato di stampante presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- Tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- Eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Al termine del contratto, l'I.A. dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà delle banche dati e della strumentazione, il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato.

Si specifica che la I.A. aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la Ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di inizio del servizio.

Per gli anni scolastici di durata del contratto successivi al primo, nello svolgimento delle funzioni descritte nel presente articolo e alle stesse condizioni e modalità, l'I.A. potrà utilizzare altri software che garantiscano comunque continuità al servizio. In ogni caso, gli eventuali cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie.

### TITOLO III - STRUTTURE ATTREZZATURE ED ARREDI

#### **Articolo 15 - Uso degli impianti di proprietà comunale**

- 1) Il Comune di Montanaro concede in uso gratuito e consegna alla I.A. aggiudicataria, alle condizioni previste nel presente articolo e con decorrenza dalla data di inizio del servizio:
  - i locali del centro di cottura e del refettorio, situati a Montanaro nel fabbricato sito in via Caffaro n°16, attiguo e collegato alle Scuole d'Infanzia e Primaria Statali così costituiti:
    - ❖ piccolo magazzino per deposito merci
    - ❖ locale frigoriferi
    - ❖ cucina per il centro di cottura
    - ❖ locali lavaggio e deposito stoviglie
    - ❖ servizi igienici
    - ❖ corridoio di collegamento con il refettorio delle scuole d'infanzia e primaria
    - ❖ salone refettorio arredato con tavoli e sedie per circa 180 posti a sedere. Una parte del locale è riservata alla scuola dell'infanzia.
- 2) La I.A. si obbliga a non apportare, senza autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature. L'eventuale ripristino della situazione iniziale è a carico del gestore. Eventuali danni o penali saranno posti a carico della I.A..



3) La I.A. è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.

4) Esercizio di attività extracontrattuali e riconoscimento di royalties:

Presso il centro di cottura comunale è concesso all'I.A. con autorizzazione preventiva dell'A.C. e dell'ASL competente, di confezionare pasti per altri enti o utenze varie a condizione che sia adottato un adeguato piano organizzativo, che assicuri che non sia pregiudicata in alcun modo la qualità del servizio al Comune di Montanaro, rispettando le disposizioni previste dalla legge e dai C.A.M., nonché idonea tracciabilità dei distinti processi di produzione, sulla base dei rispettivi manuali HACCP.

A ristoro dell'autorizzazione di cui sopra, visto l'incremento dei costi di gestione e l'usura di attrezzature e impianti che il confezionamento pasti per terzi inevitabilmente comporta, è richiesto il versamento di una royalty pari a €.0,50 oltre Iva a pasto, che l'I.A. liquiderà mensilmente sulla base dell'attività extra contrattuale prodotta, previa apposita rendicontazione. Tale importo, a decorrere dalla seconda annualità, sarà oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio (Settembre 2025)

La responsabilità verso terzi resterà comunque in capo alla ditta aggiudicataria, che sarà tenuta e manlevare l'A.C. da qualsiasi pretesa a qualsiasi titolo avanzata

5) La I.A. aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della I.A. aggiudicataria.

7) Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese inerenti l'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile occorrente all'espletamento del servizio, nonché quelle inerenti all'illuminazione dei locali e al riscaldamento dei medesimi. Resta a carico dell'Amministrazione comunale la spesa relativa al servizio di smaltimento dei rifiuti.

### **Articolo 16 - Inventario**

L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante della I.A.. Tale operazione dovrà essere ultimata prima dell'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, se ritenuto necessario dal Comune, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna si intende funzionante e in buon stato.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendano necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti saranno a totale carico del gestore che dovrà provvedere alla necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

La I.A. è tenuta a consegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione.

### **Articolo 17 - Accessi**



L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa, sia presso il centro di cottura che presso i magazzini ed i refettori.

L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, nonché l'effettuazione di analisi microbiologiche e/o chimiche sulle derrate, sia presso la cucina che presso i punti di distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei locali scolastici, adibiti al servizio di ristorazione, è consentito l'accesso esclusivamente al personale dell'I.A., agli incaricati della manutenzione, ai funzionari dell'A.C. ed ai rappresentanti della commissione mensa autorizzati. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A.

#### TTITOLO IV- ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

##### **Articolo 18 - Oneri inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, corridoi e scale sono a totale carico dell'I.A.

##### **Articolo 19 - Assicurazioni**

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della D.A. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'A.C. o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro (RCT/RCO), la I.A. dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia, con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno, anche se ivi non menzionati.

Tale polizza dovrà comprendere, tra le altre, le seguenti estensioni di garanzia:

- smercio prodotti;
- danni a terzi da difetti originari di cibi e bevande di produzione propria;
- danni a cose in consegna e custodia;
- danni da incendio.

L'importo del massimale per sinistro per la polizza da stipulare non dovrà essere inferiore a Euro 5.000.000,00 per la sezione RCT.

Con riferimento alla sezione RCO, il massimale per sinistro non potrà essere inferiore a Euro 2.500.000,00.

La D.A. si impegna ad inviare all'A.C. copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non libera la I.A. dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'A.C. è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti

##### **Articolo 20 - Materiali di consumo**

E' a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie e piatti in melamina/plastica riutilizzabile e/o monouso, vassoi a scomparto, ove necessari, e ogni altro utensile necessario per la distribuzione dei pasti, comprese le brocche infrangibili in policarbonato (non di plastica) dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) da lt.1 e/o 1,5, a seconda dell'età dell'utenza, per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale.



Le stoviglie monouso, utilizzate per la mensa dipendenti e per eventuali situazioni di emergenza (sanitaria e/o organizzativa) devono essere biodegradabili e compostabili, a norma dei CAM approvati con DM 10 marzo 2020 n.65.

La fornitura, per ogni utente, deve essere costituita da: n°1 tovaglietta, n°1 tovagliolo di carta e materiale monouso, n°1 bicchiere, n°1 piatto per il primo, n°1 piatto per il secondo, n°1 piatto o vaschetta per il dessert, nel caso si utilizzi il servizio di distribuzione tradizionale ai tavoli.

Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali, essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata, a norma dei C.A.M. di cui al DM 10 marzo 2020 n.65.

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

Dovranno essere forniti tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (es. detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli ecc...), il vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti e alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise), il sapone liquido, salviette di carta e carta igienica nei servizi igienici del personale.

### **Articolo 21 - Sospensione del servizio**

La refezione scolastica è un "pubblico servizio"; la I.A., pertanto, dovrà attivare un "Piano di emergenza", che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, tale da garantire il pronto intervento.

In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di refezione scolastica, l'A.C. avviserà la I.A. con almeno 24 ore di anticipo, senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente, nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso d'interruzione del servizio di refezione a causa di sciopero del personale dipendente della I.A., che avviserà l'A.C. con almeno 5 gg. di anticipo. Le parti valuteranno, di volta in volta, l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù di emergenza.

In caso di sciopero del personale docente e del personale della I.A. dovranno essere serviti due menù distinti già predisposti a inizio anno scolastico nella tipologia e nella quantità, che saranno oggetto di valutazione ed eventuale modifica migliorativa da parte della Commissione Mensa.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della I.A. sia dell'A.C. e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute.

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

### **Articolo 22 - Cessione del contratto - Subappalto**

E' vietata ogni forma di cessione del contratto.

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per le operazioni di trasporto e consegna dei pasti, l'esecuzione delle attività di manutenzione ordinaria, migliorie dei locali ed attrezzature pulizia ordinaria straordinaria e sanificazione, disinfestazione/derattizzazione dei locali, nei limiti previsti dall'art. 119 D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.

E' vietato il subappalto di prestazioni che siano già state oggetto di subappalto (divieto del cosiddetto su-bappalto "a cascata"). Tale divieto è motivato in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto



in questione, che prevede prestazioni professionali specializzate e di alta qualità e alla conseguente necessità di mantenere un rapporto diretto e non dispersivo di monitoraggio e controllo, esercitato dalla Stazione Appaltante nei confronti dell'operatore economico affidatario e delle ditte subappaltatrici dei servizi ammessi al subappalto in base al paragrafo precedente.

Sulla base di quanto premesso, si manifesta l'ulteriore esigenza da parte dell'Amministrazione di rafforzare il controllo sui luoghi di lavoro deputati all'erogazione del servizio, onde garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro e di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

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, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detti servizi osservando le disposizioni di cui all'art. 119 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.

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 I.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.

L'A.C. corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una micro impresa o piccola impresa;
- b) in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente..

## TITOLO V - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

### **Articolo 23 - Personale**

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale in rapporto adeguato al numero dei pasti da preparare e da distribuire.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere comunicata per iscritto all'A.C.

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello previsto in fase d'offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello.

L'I.A. è responsabile del comportamento del proprio personale. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto, sia nei confronti dei fruitori del servizio, sia nei confronti del personale comunale, sia nei confronti del personale dipendente dall'amministrazione scolastica statale (insegnanti e operatori). L'I.A. s'impegna a richiamare, multare, e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.



La I.A. per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività, a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. 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 C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia e ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- nello svolgimento del servizio, impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

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

#### Figure professionali legate alla preparazione

Nelle diverse fasi del servizio, dovrà essere assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro, rappresentato da operatori addetti ai punti di distribuzione secondo i seguenti rapporti.

Il rapporto utenti/addetti per la **scuola dell'infanzia** deve essere: un **operatore ogni 35 utenti o frazioni** di 35 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero

Il rapporto utenti/addetti per la **scuola primaria** deve essere: un **operatore ogni 40 utenti** o frazioni di 40 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

L'A.C. applicherà una tollerabilità pari al 10% sul rapporto 1 a 35 e 1 a 40 e per tutto il servizio dalla preparazione tavoli alla pulizia del refettorio

Il personale, sotto indicato, dovrà svolgere le funzioni di seguito riportate e dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti ed esperienze professionali:

- Responsabile del servizio. Per il Responsabile del servizio si rimanda a quanto previsto all'art. 31.
- Dietista. La I.A. dovrà assicurare la figura di un dietista, in possesso di idonea qualifica professionale, abilitante all'esercizio della professione, di comprovata esperienza con almeno tre anni nel campo e avente i compiti di preparazione delle varie tipologie di diete e referente per la verifica e controllo su tutti gli alimenti e/o pasti da consegnare nei singoli plessi.

La I.A. dovrà in ogni caso utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti e alle pulizie dei refettori dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C., con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

All'inizio di ciascun anno scolastico, la I.A. invierà all'A.C. l'elenco completo del personale presente nei punti di distribuzione, e nel centro cottura compreso il personale destinato alle sostituzioni con indicazione del plesso scolastico di destinazione; tale elenco dovrà, inoltre, essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate all'A.C.

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

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali saranno tenuti a provvedervi per proprio conto.

La I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.



Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo insindacabile giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi a un corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica. In tal senso, la I.A. dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo, oggetto dell'appalto, dev'essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La I.A., inoltre, resterà garante, in qualunque momento, dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla consegna dei pasti, nonché all'intero servizio nei punti di distribuzione, sollevando l'A.C. da qualsiasi responsabilità al riguardo.

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 approvato dal Comune di Montanaro con Deliberazione della Giunta Comunale n. 168 del 18/12/2013 si intendono estesi nei confronti del soggetto affidatario che opera in favore dell'Amministrazione.

#### **Articolo 24 - Addestramento e formazione**

La I.A. deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale su quanto previsto dal presente C.S.A., per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dallo stesso e alle specifiche modalità di erogazione del servizio.

La I.A. deve, inoltre, informare dettagliatamente il proprio personale sulla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene") e su quanto riportato nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo, la I.A. informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terrà/terranno il/i predetto/i intervento/i.

Il personale dovrà essere qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione.

La I.A. dovrà, altresì, formare il proprio personale sulle seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne, anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari, in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia;
- trasporti e mense.

#### **Articolo 25 – Vestiario**

La D.A. deve fornire, a tutto il personale, durante le ore di servizio, indumenti da lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza.

Il vestiario del personale, sia per i refettori che per i centri di cottura, dovrà essere:

- camice di colore chiaro;
- grembiule con pettorina di colore chiaro;
- cuffia o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura;
- calzature appropriate;
- mascherine e guanti monouso;
- quanto sia necessario per il servizio.



Dovranno essere previsti, per i lavori di pulizia, distribuzione e sanificazione, indumenti distinti da quelli usati nelle fasi di preparazione e di confezionamento.

Gli indumenti da lavoro devono essere sempre puliti e decorosi e devono essere previsti anche quelli per il ricambio.

La dotazione di tale vestiario dev'essere personale e fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario.

### **Articolo 26 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso dell'Attestato di Formazione, come indicato dalla normativa vigente in materia e, in particolare, come precisato nel Reg. CE 852/04, nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della D.A.

### **Articolo 27 - Igiene personale**

Il personale, addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Il personale prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione deve:

- aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro;
- lavarsi accuratamente le mani.

### **Articolo 28 - Controllo della salute e sicurezza del personale**

La I.A. deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

La I.A. deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni).

### **Articolo 29 – Norme antipedofilia**

La I.A. si obbliga a rispettare quanto stabilito dal D. Lgs. 4 marzo 2014 n. 39 che ha inserito, nel D.P.R. 14 novembre 2002 n. 313, l'articolo 25-bis rubricato "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro".

Tale norma dispone:

«Il certificato penale del casellario giudiziale, di cui all'articolo 25, deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600- bis, 600-ter, 600. quater, 600- quinquies e 609- undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori».

La I.A. dovrà tenere, per ciascun dipendente, il certificato penale di data non anteriore a sei mesi che consegnerà, se richiesto, al Comune.

L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con il Comune, che comporterà la risoluzione del medesimo.

### **Articolo 30 – Clausola sociale**

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.

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.

**Art. 102 c.1 lett.c) - Clausola sociale per le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate**

In considerazione dell'obbligo di riassorbimento del personale dell'Operatore Economico uscente, e al limitato numero del personale stabilmente occupato nell'appalto, ai sensi dell'art. 1, comma 7 dell'Allegato II 3 del D.lgs. n.36/2023 non sono indicate quote minime di assunzione

**Articolo 31 - Responsabile del servizio**

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile in possesso di titolo di studio adeguato con esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del presente capitolato e di adeguata formazione documentata.

Il Responsabile della cucina di Montanaro dovrà occuparsi della direzione del servizio e coordinare le attività del personale.

Il Responsabile, dovrà anche sovrintendere alle attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (responsabile dell'autocontrollo HACCP).

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli addetti al servizio e con l'ufficio comunale preposto al controllo della mensa scolastica e dovrà essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. Sarà la persona a cui fare riferimento per qualsiasi problema inerente l'intero servizio di refezione scolastica.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, etc...) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

**Articolo 32 - Applicazione del contratto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L., deve essere dipendente dell'impresa e quindi indicato nel libro paga dell'impresa medesima.

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località dove si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'impresa sarà tenuta ad integrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa ha regolarizzato la propria posizione.

**TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**Articolo 33 - Specifiche merceologiche degli alimenti**



Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono riportate nell'Allegato C (Qualità delle materie prime) al presente Capitolato Speciale.

<b>TITOLO VII - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE PASTI</b>
--

### **Articolo 34 - Orario di somministrazione pasti**

La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata:

- Entro le ore 11,30/11,45 per la scuola dell'infanzia
- Entro le ore 12,30 per la scuola primaria (1° turno)
- Entro le ore 13.10 per la scuola primaria (2° turno)
- Entro le ore 13.00 (e non prima delle ore 12,45) per la mensa dipendenti comunali (pasti veicolati)

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative concordate con la Stazione appaltante.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore.

Solo le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere consegnate al refettorio non giornalmente.

### **Articolo 35 - Modalità di trasporto alla mensa dipendenti e preparazione degli alimenti.**

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo, adibito esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conforme alla vigente normativa.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente, o al bisogno, alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento e contaminazione agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere adeguatamente documentata.

Per il trasporto dei pasti veicolati, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene, dotati di coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocate le vaschette sigillate delle monoporzioni.

I contenitori isotermici devono essere opportunamente identificati e su almeno uno di loro deve essere riportato il nome "Mensa dipendenti", il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata, mentre la frutta e la verdura devono essere trasportate in cassette o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, la data di scadenza originale, nonché la quantità.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanza, per i contorni).

Entro il primo mese di servizio e ad ogni inizio di anno scolastico, l'I.A. dovrà fornire all'A.C. l'indicazione dell'automezzo utilizzato per il trasporto e la consegna dei pasti alla mensa dipendenti ubicata in via Matteotti 13 presso il Palazzo Municipale, precisando la targa e l'intestatario.

La consegna dei pasti presso la mensa dipendenti dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicata la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.



## TITOLO VIII - MENU' E TABELLE DIETETICHE

### **Articolo 36 - Menù**

Dovranno essere rispettati i menù predisposti dall'A.C. e validati dal competente servizio dell'ASL TO4.

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, su quattro settimane a rotazione per i due ordini di scuola (infanzia, primaria) e la mensa dipendenti. Salvo diverse disposizioni giustificate dalla situazione climatica, il menù invernale viene introdotto nella prima settimana di novembre (periodo novembre/marzo) e il menù estivo nella prima settimana di aprile (periodo aprile/ottobre).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (vedi allegati) e/o concordate tra le parti. Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'ASL di verificarne il rispetto.

### **Articolo 37 - Variazione del menù**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Capitolato in considerazione delle seguenti varianti:

- Indicazioni, suggerimenti e osservazioni da parte del S.I.A.N. dell'ASL TO4;
- Cambio stagionale
- Grado di accettabilità degli utenti
- Necessità di sperimentazione

Eventuali variazioni del menù dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; eventuali innovazioni e proposte di nuovi piatti (coerenti con i menù approvati) dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in particolari e motivate circostanze (es. mancata fornitura, guasto di attrezzature, interruzione dell'energia elettrica o del gas, incidenti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, etc.).

Tali variazioni dovranno in ogni caso essere comunicate (via e-mail) e concordate con l'ufficio comunale competente.

### **Articolo 38 - Struttura del menù**

Nel dettaglio la struttura del menù per tutte le categorie di utenti è la seguente:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione oppure yogurt o dessert

Inoltre per gli alunni della scuola d'infanzia dovrà essere fornita la merenda del pomeriggio.

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione, così composti:

1 panino confezionato con 40 gr. di formaggio stagionato (berna o fontal) e 50 gr. prosciutto



cotto/ crudo (in caso di trasporto con contenitori termici)  
1 focaccia bianca monoporzione 80 gr.  
1 pacchetto di crachers  
un panino con marmellata  
un succo di frutta  
una banana  
un pacchetto di biscotti o crostatina da g. 40  
acqua minerale cl. 50  
tovaglioli di carta

Ogni pasto sostitutivo, dovrà essere comprensivo di acqua minerale naturale cl.50.

### **Art. 39 - Menù alternativi**

L'A.C. richiederà alcune variazioni al menù, in occasione delle festività e della chiusura dell'anno scolastico, e durante lo svolgimento dei Centri Estivi, a titolo esemplificativo:

- pandoro (Natale)
- bugie al forno (Carnevale)
- ovetti di cioccolato o colomba (Pasqua)
- pasticceria secca o gelati (chiusura anno scolastico e festa chiusura Centri Estivi)

### **Articolo 40 - Quantità delle vivande**

I pasti per il servizio di refezione dovranno essere confezionati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche giornaliere, redatte in base alle indicazioni fornite dal S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'Azienda Sanitaria Locale ASL TO4 e allegate al presente capitolato (allegato B), di cui costituiscono parte integrante.

Le tabelle dietetiche riportano i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di pulizia e lavorazione e dei cali dovuti allo scongelamento.

La I.A. aggiudicataria dovrà preparare i pasti per ogni servizio tenendo conto delle grammature specifiche previste per ogni tipo di utenza.

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

### **Articolo 41 - Pasti sostitutivi**

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che non consentano la sostituzione, l'I.A., entro il tempo massimo di 60', dovrà provvedere alla relativa sostituzione con piatti alternativi di facile esecuzione e di pari valore nutrizionale.

Lo schema di sostituzione prevede:

1°piatto: pasta o riso in bianco

2°piatto: tonno o formaggio o prosciutto

Contorno: insalata di pomodori o finocchi

Dessert: Mousse di frutta o frutta di stagione

### **Articolo 42 - Allestimento delle scorte**



La I.A. appaltatrice dovrà mettere a disposizione una scorta delle derrate alimentari nella sede della cucina; dovrà essere depositato un quantitativo di merce o derrate atte al confezionamento di almeno 200 pasti costituiti da pasta, sugo di pomodoro, tonno e piselli in scatola e macedonia di frutta preconfezionata (oltre ad un congruo numero di bottiglie di acqua minerale da utilizzare in caso di anomalie al funzionamento dell'acquedotto) e con l'intesa che, ovviamente, le derrate depositate siano costituite da prodotti non alterabili e quindi da potersi in qualsiasi momento confezionare con buona resa organolettica ed igienica. Alla custodia e vigilanza, dovrà altresì adempiere il personale del servizio cucina durante il servizio normalmente svolto dallo stesso per la preparazione dei pasti. Il controllo delle derrate depositate dovrà avvenire almeno una volta al mese e, nel caso in cui si riscontrassero prodotti alterati o avariati, l'I.A. dovrà, entro le 48 ore, provvedere alla sostituzione.

## TITOLO IX - DIETE PARTICOLARI

### Articolo 43 - Diete Speciali

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

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante.

In particolare l'I.A. deve assicurare pasti per:

- Soggetti affetti da malattia celiaca
- Soggetti diabetici
- Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali

Per ottenere la predisposizione di diete speciali, dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico, attestante la patologia e le variazioni necessarie.

Tale certificazione deve essere prodotta al Comune che provvederà a trasmetterla alla I.A. e, se richiesto, al S.I.A.N. di competenza. Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e contrassegnata dal nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C./4°C. al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di -2°C/+4°C. Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto).

Nel caso di pasti veicolati, il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione non dovrà superare i 10°C.

Per riscaldare il pasto, nel punto di distribuzione periferico verrà utilizzato un forno a microonde fornito dall'I.A.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati/congelati

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità e il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

Le diete speciali devono corrispondere il più possibile al menù base, preparando gli stessi piatti, ma adattati alla tipologia di intolleranza/allergia alimentare (es. carne impanata → carne impanata con farina senza glutine per il celiaco → carne impanata senza uovo per l'allergico all'uovo).



#### **Articolo 44 - Diete in bianco e diete alternative**

Su richiesta dell'utenza l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse, indicativamente, sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto magro e da una mela.

L'I.A. si impegna a garantire la predisposizione di diete in bianco (che devono avere una durata limitata) qualora venga fatta richiesta entro le 10.00 dello stesso giorno.

Sempre su richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

Pertanto, l'I.A. dovrà proporre in concerto con un dietista, piatti alternativi al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

I dati relativi allo stato di salute ed alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità al Regolamento UE sulla privacy (679/2016).

#### **Articolo 45 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora vengano introdotte nuove preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve richiedere preventiva autorizzazione all'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti di nuova introduzione sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (vedi allegati).

### **TITOLO X- IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Articolo 46 - Organizzazione del lavoro per la produzione**

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o quando previsto dalla normativa, deve fare uso di mascherine e guanti monouso, camice di colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. Inoltre l'organizzazione della produzione deve prevedere tutti quegli accorgimenti necessari a prevenire le contaminazioni batteriche.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli e braccialetti di alcun tipo e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. L'organizzazione del personale, in ogni fase del processo produttivo, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (Sistema HACCP).

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.

#### **Articolo 47 - Conservazione di campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la I.A. deve giornalmente prelevare presso la cucina almeno 150 gr. di ogni prodotto somministrato (primo, secondo e contorno) confezionarli in sacchetti sterili, con indicata la data e l'ora di confezionamento, e conservarli a temperatura di refrigerazione per le 72 ore successive. Solo se non fosse possibile



mantenere refrigerato l'alimento, può essere accettato il congelamento, mantenendo tale condizione anche durante il trasporto in Laboratorio e fino all'analisi.

#### **Articolo 48 - Conservazione delle derrate**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti.

Le carni rosse, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella ad una temperatura tra +1°C. e +4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale (dove è possibile deve essere applicata direttamente quest'ultima).

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

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

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

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

#### **Articolo 49 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori in accordo con il sistema di raccolta differenziata in uso nel Comune. L'I.A. dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. L'I.A. provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della sede di refezione.

#### **Articolo 50 - Gestione eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti**

L'esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti deve essere costantemente monitorata e valutata, al fine di identificarne le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo dello smaltimento come rifiuti, costituisce sia una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e sia un gesto di solidarietà.

In sede di offerta tecnica le ditte sono invitate a proporre iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà:

- iniziative rivolte ai ragazzi delle scuole per favorire "l'accettazione dei cibi" (educazione al consumo)
- iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo avanzato ad enti o associazioni che gestiscono strutture per animali abbandonati (canili)

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.



## TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

### **Articolo 51 - Manipolazione e cottura**

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

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

### **Articolo 52 - Operazioni preliminari**

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

- 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., il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda il giorno della cottura. Il prodotto, una volta scongelato, deve essere utilizzato entro le 24 ore successive.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. In casi di emergenza è consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato, limitandolo a confezioni di piccola pezzatura onde evitare avanzi;
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre,) il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per 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 il giorno precedente al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo;
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati nel forni a termoconvezione;
- E' esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **Articolo 53 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i +1°C. e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono arrostiti, roast beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambientale o sottoporli ad immersione in acqua.

### **Articolo 54 - Pentolame per la cottura**



Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere.

Per la preparazione di pasti destinati ai celiaci, devono essere utilizzati pentolame e posateria ad uso esclusivo degli utenti affetti da tale patologia.

## TITOLO XII -LIVELLO DI QUALITÀ' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

### **Articolo 55 - Pulizia e sanificazione**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura centralizzato, e presso i refettori devono essere oggetto di specifica procedura.

L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc..). Ogni variazione della procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati da quelli relativi alle operazioni di distribuzione.

Tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione previsti dalle procedure di pulizia e disinfezione predisposti dall'I.A./A.C. devono essere conformi alla legislazione vigente, nonché essere accompagnati dalle schede tecniche e di sicurezza.

### **Articolo 56 - Caratteristiche detersivi**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi ai CAM pertinenti.

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

### **Articolo 57 - Divieti**

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi sia nei locali del centro di cottura centralizzato che nei locali adibiti a refettorio.

### **Articolo 58 - Pulizia impianti**

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei refettori dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla I.A..

### **Articolo 59 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Il personale che nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve fare uso di detersivi, dovrà indossare gli indumenti prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza ( D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Tutto il materiale di sanificazione non deve essere presente nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento dei pasti.

I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

### **Articolo 60 - Rifiuti**



Presso il centro di cottura comunale e in tutti i refettori i rifiuti dovranno essere differenziati e raccolti quotidianamente in sacchetti per essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata a cura del personale dell'I.A.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi del Codice dell'ambiente (D.lgs. n.152/2006 e s.m.i.). E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A. In ogni caso l'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

#### **Articolo 61 - Spogliatoi e servizi igienici**

I servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

<b>TITOLO XIII</b> <b>CONTROLLI DI QUALITA'</b>
--

#### **Articolo 62 - Organismi di controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, i competenti uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e consulenti specializzati incaricati dall'A.C.

#### **Articolo 63 - Controlli da parte dell'Amministrazione Committente**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C.

L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

E' fatto obbligo consegnare, se richieste, copia delle bolle di consegna delle merci unitamente alla fattura mensile per poter verificare il rispetto della merceologia prescritta dal presente Capitolato.

#### **Articolo 64 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.**

Presso il centro di cottura e presso i centri di distribuzione, la I.A. dovrà redigere e applicare il piano di autocontrollo aziendale, pena la rescissione del contratto.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente al "pacchetto igiene" composto da Reg. CE178/2002, Reg. 852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004, Reg. 882/2004, e s.m.i., concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e dovrà operare in conformità a quanto prescritto dalle linee guida della Regione Piemonte.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. ed a sue spese l'effettuazione di esami presso laboratori riconosciuti dal Ministero della Sanità.



Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione e attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate a svolgere i controlli.

#### **Articolo 65 - Elenco fornitori**

La I.A. deve inviare all'A.C. ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori, come pure ogni aggiornamento di tale elenco. Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte dell'I.A., è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se, trascorsi tre giorni lavorativi dal ricevimento della stessa, l'A.C. non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica dei fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto all'I.A.:

- Di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione revisionata;
- Di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello dell'I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente capitolato;
- Che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. L'I.A., pertanto, inserisce a sistema alcune verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

#### **Articolo 66 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante**

La stazione appaltante potrà eseguire direttamente controlli o incaricare organismi esterni privati. In questo ultimo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività. Gli organismi di controllo svolgeranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

I prelievi da sottoporre a controllo possono riguardare alimenti nelle diverse fasi di lavorazione e generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, nel contempo il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale dell'I.A.

#### **Articolo 67 - Verifiche da parte degli utenti (Commissione Mensa)**

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni della Commissione sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

L'I.A. dovrà consentire alla Commissione di esercitare il proprio compito di verifica secondo le regole che verranno opportunamente comunicate dall'A.C.

<p>TTTOLO XIV NORME CONTRATTUALI GENERALI</p>
---



## Articolo 68 - Penalità

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

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della I.A., le quali devono pervenire entro 3 giorni dalla data della contestazione.

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 di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati.

Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, il corrispondente importo relativo alla penale applicata, sarà trattenuto dall'importo delle fatture emesse a pagamento, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Nel caso di singole inadempienze o abusi, l'A.C. avrà la facoltà di applicare una penale rapportata all'entità del danno:

Infrazione contestata	Penalità
Per sospensione del servizio	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ € 250,00 per il primo giorno</li><li>➤ € 500,00 per ogni singolo giorno successivo</li></ul>
Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ € 250,00 per la prima infrazione</li><li>➤ € 500,00 per ogni infrazione successiva</li></ul>
Per carenze sotto l'aspetto quantitativo dei pasti somministrati (per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo espressamente indicate per porzione cotto/crudo), quando rilevato su una media di 10 piatti in distribuzione ed in assenza di immediata integrazione)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ € 100,00 per la prima infrazione</li><li>➤ € 200,00 per le infrazioni successive</li></ul>
Per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di +/- 10 minuti	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ € 50,00 per la prima infrazione</li><li>➤ € 100,00 per le infrazioni successive</li></ul>
Per alimenti non conformi allo standard qualitativo previsto nelle tabelle merceologiche	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00</li></ul>
In caso di rinvenimento di corpi estranei (organici o inorganici o parassiti) nei pasti somministrati	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ € 200,00 sino a un massimo di € 1.000,00</li></ul>
Per la presenza insufficiente del personale in cucina e/o addetto alla distribuzione o mancata sostituzione come indicato nell'offerta tecnica	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ € 200,00 sino a un massimo di € 600,00</li></ul>
Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ € 200,00 sino a un massimo di € 600,00</li></ul>

Per altre inadempienze non espressamente predefinite l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia di igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno a carico dell'I.A.



### **Articolo 69 - Risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del C.C. le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della I.A. aggiudicataria;
- b) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle cucine accertato dall'ASL competente;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla sua retribuzione e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) ulteriore inadempienza della I.A. aggiudicataria dopo la comminazione di 5 penali o somma di ammonizioni tali da rendere insoddisfacente il servizio;
- f) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi previsti dal presente capitolato.

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

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla I.A. aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

### **Articolo 70 - Cauzione definitiva e spese contrattuali**

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 Montanaro, ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., pari al 10% dell'importo contrattuale, 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.

Si applicano gli aumenti previsti dal comma 2 dell'art. 117, in ragione del ribasso offerto.

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 D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. 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 della I.A. obbligata e dovrà prevedere il formale impegno del fideiussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

La cauzione definitiva sarà svincolata al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione contestualmente al pagamento del saldo. Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, comprese le spese di contratto, bolli e registrazioni accessori e conseguenti saranno a carico dell'aggiudicatario.

### **Articolo 71 - Pagamenti**

Il pagamento del servizio verrà effettuato su presentazione di fatture mensili, emesse dall'Impresa Aggiudicataria e verificate dal Responsabile Comunale del servizio, entro 60 giorni dal ricevimento delle fatture. Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti erogati mensilmente,



suddivisi per alunni ed insegnanti e per tipologia di scuola. Le fatture relative alla mensa dipendenti dovranno essere emesse a parte.

Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni già contestati alla I.A. o il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi mensili di cui sopra.

### PARTE III – SICUREZZA

#### TITOLO I - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

##### **Art. 72 - Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia ex L. n. 81/2008.

In particolare l'Impresa entro la data di sottoscrizione del contratto:

- 1) deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso all'A.C. la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Deve indicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione

Deve indicare il nominativo del personale che svolge la funzione preposto, così come previsto dall'art.26, comma 8-bis, corredando la comunicazione con gli attestati di avvenuto svolgimento della formazione aggiuntiva prevista dall'art.37, commi 7 e 7-ter

Deve consegnare il Duvri (all. E) compilato nelle parti di competenza.

È onere dell'Impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'Impresa sia dell'Amministrazione, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'A.C.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'Impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione comunale.

È inoltre onere dell'Impresa comunicare tempestivamente ogni infortunio, incidente ovvero evento che potenzialmente possa pregiudicare la salute e la sicurezza dei lavoratori, che dovesse accadere nel corso dello svolgimento delle attività oggetto del contratto, corredando la comunicazione con l'analisi delle cause e le azioni correttive proposte al fine di evitare che l'evento si possa ripetere

Art. 86 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.

L'Impresa deve affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (Titolo IV del d.Lgs 81/08 e ss.mm.ii. e relativi Allegati XXIV - XXXII).

##### **Art. 73 - Piano di evacuazione**

L'Impresa aggiudicataria dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'Amministrazione Comunale.

La formazione erogata alle squadre preposte alla gestione delle emergenze dovrà rispondere ai requisiti del DM 388/03, del DM 10/03/98 e, per quanto applicabile alla data di sottoscrizione del contratto, del DM 02/09/2021.



## DISPOSIZIONI FINALI

### **Art. 74 - Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali**

In applicazione del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 e ss.mm.ii., l'aggiudicatario è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e ad assumere per conto del Comune la qualifica di Responsabile del Trattamento dati inerente alla gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il personale impiegato dall'aggiudicatario è tenuto quindi al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale nonché la tutela della privacy in osservanza del D.Lgs. 196/2003 così come integrato e modificato dal D.lgs. n.101/2018, del regolamento UE 2016/679 (regolamento generale sulla protezione dei dati) e della deontologia professionale.

Il trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso. È fatto divieto all'I.A. ed al personale da esso impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento della attività per fini diversi da quelli inerenti all'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti ed in particolare del Regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003. L'I.A. si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui venga a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

### **Art. 75 - Trattamento dei dati personali in qualità di responsabile**

La stazione appaltante, titolare del trattamento dei dati personali, si avvarrà dell'I.A. in qualità di responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, in relazione ai dati personali che saranno da esso trattati per l'espletamento del servizio.

L'I.A. dichiara di conoscere e si obbliga a rispettare tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa a carico del responsabile del trattamento, impegnandosi a vigilare sull'operato dei soggetti da esso autorizzati al trattamento e di eventuali propri sub-responsabili del trattamento.

Il trattamento dei dati da parte dell'I.A. in qualità di responsabile del trattamento rappresenta condizione imprescindibile per l'espletamento del contratto. In caso di mancata accettazione la stazione appaltante, constata l'impossibilità di affidare il servizio all'operatore selezionato, procederà ad affidare l'appalto al soggetto nella successiva posizione nella graduatoria di aggiudicazione.

### **Art. 76 – Informativa ai sensi dell'art. 13 Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla protezione dei dati).**

I dati raccolti per l'affidamento del presente servizio saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali.

Il trattamento viene effettuato con finalità di interesse pubblico connesse all'affidamento del servizio in oggetto ai sensi dell'art. 6 par. 1 lettera e del Regolamento 2016/679.

I dati saranno trattati da soggetti privati e pubblici per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente si avvarrà come responsabili del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.

Si comunica inoltre che il conferimento dei dati è facoltativo da parte degli operatori economici; qualora non vengano fornite le informazioni richieste non sarà possibile considerare la candidatura alla gara e conseguentemente non potrà essere disposta l'ammissione.

I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati.

I diritti di accesso, rettifica, cancellazione e limitazione al trattamento potranno essere fatti valere nei casi previsti dalla normativa vigente. Gli operatori economici hanno diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la Privacy.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Montanaro:



Telefono: 0119160102 Indirizzo PEC: [comune.montanaro.to@legalmail.it](mailto:comune.montanaro.to@legalmail.it)

#### **Art. 76 - Codice di comportamento.**

Le norme del Codice di comportamento nazionale dei dipendenti pubblici - DPR N°62 del 16 aprile 2013 - e il codice recante le norme di comportamento per i dipendenti del Comune di Montanaro, per quanto compatibili si applicano al concessionario e ai suoi aventi causa. L'aggiudicatario deve pertanto mettere a disposizione i documenti suddetti a favore di tutti i soggetti che, in concreto, svolgono attività in favore dell'ente (sia in loco che non), responsabilizzando gli stessi con gli strumenti ritenuti adeguati.

#### **Art. 77 - Patto di Integrità.**

L'I.A. si impegna al rispetto del Patto d'Integrità approvato dalla Giunta Comunale con delibera n. 51 del 27.04.2022.

#### **Art. 78 - Rinvio.**

Per quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di sanificazione dei locali, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

### REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

#### **Art. 79– Stipulazione del contratto - Spese**

Il contratto di appalto, a pena di nullità, verrà stipulato presso la Stazione Appaltante del Comune di Montanaro in modalità elettronica in forma pubblica amministrativa, nei termini disciplinari dall'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016.

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'I.A. con riferimento particolare:

- a) all'assolvimento dell'imposta di bollo;
- b) all'assolvimento dell'imposta di registro in misura fissa, ai sensi di quanto disposto dagli articoli 10 e 11 nonché dalla Tariffa Parte I (art.11) D.P.R. 26/4/1986, n.131.

Saranno a carico dell'I.A. le spese di stesura del contratto, diritti di rogito nella misura prevista dalla L. 8.6.1962, n. 604 e successive integrazioni e modificazioni.

#### **Art. 80 - Documentazione successiva**

L'I.A. dovrà consegnare alla Stazione Appaltante entro 10 giorni dall'inizio del servizio:

- il nominativo del Responsabile e/o Responsabili referente/i per l'appalto, il suo domicilio e recapito telefonico.
- Il nominativo e i recapiti del proprio Responsabile del servizio prevenzione e protezione e del proprio Medico competente di cui rispettivamente agli art. 31 e 38 del D.Lgs n. 81/2008; L'I.A. prima dell'inizio del servizio dovrà consegnare tutte le schede dei prodotti di pulizia.

L'I.A. entro 30 giorni dall'inizio del servizio, dovrà produrre alla Stazione Appaltante copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'art. 1 del D.Lgs. 26/5/1977 n. 152 sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro.

Allegati

Formano parte integrante del presente Capitolato:

- Allegato A: Menù inverno - Menù estate



- Allegato B: Tabella Grammatore
- Allegato C: Qualità delle materie prime
- Allegato D: Planimetrie
- Allegato E: DUVRI

====○○====○○====○○====○○====