



COMUNE DI BRUINO
Città Metropolitana di Torino

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER
L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
DAL 1° SETTEMBRE 2022 AL 30 GIUGNO 2026**

CIG 91438786D4

ALLEGATO 1
CAPITOLATO PRESTAZIONALE

INDICE CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Premesse	3
TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO	
1 Oggetto del contratto	3
2 Tipologia del servizio richiesto e standard minimi di qualità	5
3 Durata del servizio e periodo di prova	7
4 Sedi di consegna e dimensione presumibile dell'utenza	8
5 Importo presunto delle prestazioni	10
6 Variazioni entro il 20 %	10
7 Revisione dei prezzi	10
8 Fatturazione, pagamenti e obblighi di tracciabilità	11
9 Spese contrattuali e di pubblicazione	13
10 Garanzia definitiva	13
TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI	
11 Attrezzature e locali a carico dell'I.A. e manutenzione delle stesse	15
12 Accessi	17
TITOLO III - ONERI A CARICO DELL'I.A.	
13 Caratteristiche del centro cottura	18
14 Oneri inerenti il servizio	20
15 Educazione alimentare e misure per ridurre lo spreco e comunicazione	20
16 Gestione delle eccedenze e riciclo	21
17 Esonero responsabilità per il Comune	22
18 Responsabilità e assicurazioni a carico dell'I.A.	23
19 Materiale di consumo, stoviglie riutilizzabili e MOCA	24
20 Interruzione del servizio	26
21 Sospensione	27
22 Subappalto	28
TITOLO IV - NORME PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	
23 Modalità di trasporto e consegna dei pasti	30
24 Contenitori e imballaggi prodotti	31
25 Distribuzione	33
26 Operazioni da effettuare prima della distribuzione	35
27 Operazioni da effettuare durante e dopo la distribuzione	38
28 Rispetto della normativa	40
TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE	
29 Personale e formazione	41
30 Clausola sociale	45
31 Profili professionali	46
32 Igiene del personale e abbigliamento	47
33 Norme antipedofilia	50
TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	
34 Caratteristiche delle derrate alimentari	51
35 Etichettatura e identificazione delle derrate alimentari	51
36 Rintracciabilità	53
TITOLO VII - TABELLE DIETETICHE E MENÙ	
37 Quantità e qualità delle vivande	54
38 Menù e tabelle dietetiche	56

39	Variazioni e rispetto del menù	58
40	Struttura del menù	59
41	Introduzione di nuovi piatti	60
42	Utilizzo acqua di rete nelle scuole	60
43	Pasti sostitutivi	62
TITOLO VIII - DIETE		
44	Diete speciali	64
45	Diete in bianco	67
46	Menù alternativi	67
TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE		
47	Modalità di confezionamento	69
48	Conservazione delle derrate	70
49	Conservazione dei campioni testimoni	71
TITOLO X - TECNOLOGIE DI PRODUZIONE		
50	Organizzazione del lavoro per la produzione	72
51	Preparazione e manipolazione alimenti	72
52	Operazioni preliminari e cotture	73
53	Condimenti	76
TITOLO XI - LIVELLO DI QUALITÀ IGIENICO-SANITARIE		
54	Pulizia, detersione e disinfezione e caratteristiche dei prodotti	77
55	Gestione e controllo degli infestanti	79
TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO		
56	Sicurezza sul luogo di lavoro e segnalazioni	81
57	Costi relativi alla sicurezza	81
58	Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)	82
59	Controllo della salute degli addetti	82
60	Referenti della sicurezza	82
TITOLO XIII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO		
61	Organismi preposti al controllo	84
62	Diritto di controllo da parte del Comune	84
63	Commissione Mensa	85
64	Esercizio dell'autocontrollo	86
65	Verifica della soddisfazione dell'utenza	87
TITOLO XIV - MODIFICA DEL CONTRATTO, INADEMPIENZE E PENALITÀ		
66	Modifica del contratto durante il periodo di validità	88
67	Inadempienze e penalità	88
TITOLO XV - PATOLOGIA DEL CONTRATTO		
68	Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto	93
69	Clausola risolutiva espressa	94
70	Decadenza dall'aggiudicazione	95
71	Recesso	96
72	Controversie e foro competente	96
TITOLO XVI - NORME FINALI		
73	Incompatibilità	97
74	Riservatezza e trattamento dei dati personali	97
75	Condizioni generali e particolari	97
76	Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie	98
77	Struttura organizzativa competente	98

Premesse

Le disposizioni del presente Capitolato prestazionale sono improntate a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali cui l'impresa aggiudicatrice dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Le previsioni in esse contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione e non contengono situazioni straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie a causa del protrarsi dell'emergenza sanitaria da COVID-19. Pertanto è stato formulato l'apposito allegato al progetto unico di servizio relativo alle prescrizioni specifiche che dovranno essere osservate dall'impresa aggiudicatrice e i relativi costi devono intendersi inclusi nell'importo offerto in sede di gara.

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1

Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica ad impresa di ristorazione specializzata del settore, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado del Comune di Bruino.

Le Parti potranno essere indicate come segue:

- 1) Comune di Bruino: Comune oppure Ente;
- 2) Appaltatore: I.A. (Impresa Appaltatrice);

Il servizio si compone delle attività indicate in dettaglio nel presente Capitolato e di seguito sintetizzate in modo non esaustivo:

- approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, garantendo i requisiti di qualità indicati nel prosieguo;
- acquisto del materiale igienico sanitario garantendo i requisiti dal presente Capitolato;
- rilevazione giornaliera delle presenze per il conteggio del numero dei pasti da prenotare da parte di un addetto dell'I.A. direttamente presso le aule didattiche dei plessi scolastici, in coordinamento con l'Istituto Comprensivo;
- trasporto nei vari plessi con il rispetto dei tempi massimi di percorrenza indicati nel prosieguo, salvo causa di forza maggiore non imputabile all'I.A.;
- somministrazione e porzionatura dei pasti nei confronti dell'utenza;
- preparazione e sistemazione dei luoghi di consumazione;
- pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la consumazione;
- smaltimento differenziato dei rifiuti;
- predisposizione di adeguato software di prenotazione e pagamento dei pasti idoneo

ad essere utilizzato dagli addetti dell'I.A. nella fase di rilevazione delle presenze giornaliere, dagli uffici comunali e dalle famiglie degli utenti, secondo le caratteristiche indicate nell'apposito allegato al progetto unico di servizio.

Il servizio deve essere espletato dall'I.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato.

Il presente Capitolato e gli altri allegati al progetto unico del servizio, come previsto dagli artt. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 Codice dei Contratti Pubblici [di seguito "Codice"], recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definita dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al DM del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020) avente ad oggetto Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari [di seguito "CAM 2020"].

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

Il Comune obbliga l'I.A. all'applicazione dei CAM 2020, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

- acquisto di alimenti e bevande;
- preparazione di pasti con le derrate alimentari acquistate;
- trasporto e somministrazione dei pasti;
- pulizie dei locali di somministrazione, dei locali dei centri cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate;
- gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- gestione dei rifiuti.

Il bacino di utenza è composto dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Bruino, nonché dal personale docente e da eventuale personale espressamente autorizzato dal Comune.

Il servizio dovrà essere garantito nel periodo indicato dal calendario educativo e scolastico predisposto dalla Regione Piemonte.

Qualora il Comune disponga che il servizio di ristorazione sia esteso ad eventuali

manifestazioni e/o iniziative culturali o ai centri estivi, anche al di fuori dell'anno scolastico, l'I.A. dovrà provvedere alle forniture del caso alle stesse condizioni e prezzi di cui al presente Capitolato.

Il servizio di somministrazione sarà reso all'interno dei plessi scolastici individuati successivamente oltre ad ulteriori eventuali luoghi indicati dal Comune previo accordo con l'I.A. In particolare il servizio di trasporto e somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle tempistiche massime indicate di seguito, salvo causa di forza maggiore non imputabile all'I.A., al fine di garantire le caratteristiche qualitative del prodotto somministrato.

L'I.A. deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi della norma tecnica riconosciuta UNI EN ISO 14001:2015, come da disciplinare di gara.

Verifica: la registrazione EMAS (Reg. (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione UNI EN ISO 14001:2015, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

Articolo 2

Tipologia del servizio richiesto e standard minimi di qualità

Il servizio, oggetto del presente Capitolato, comprende tutte le attività strumentali, utili o necessarie al fine di garantire lo svolgimento del servizio globale di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale.

Si indicano qui di seguito, a titolo esemplificativo non esaustivo, alcune delle principali attività caratterizzanti l'appalto, oltre a quanto già indicato precedentemente:

- coordinamento, organizzazione e gestione complessiva del servizio;
- ciclo di acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti;
- preparazione, cottura dei pasti destinati ai plessi scolastici con il sistema del legume fresco-caldo in multirazione nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, a denominazione di origine e indicazione geografica (DOP/IGP) e tradizionali (PAT), o altrimenti qualificati, come meglio specificato;
- trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nei diversi plessi scolastici;
- presso le scuole dell'infanzia gli addetti dovranno procedere anche alla mondatura e il taglio della frutta;
- gli addetti, prima di procedere alla somministrazione, dovranno provvedere alla detersione e disinfezione delle superfici ove viene eseguita la distribuzione (es.

- banchi scolastici, tavoli dei refettori, ecc.);
- dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili per la porzionatura e la distribuzione dei pasti, nonché delle stoviglie riutilizzabili per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti, bicchieri, posate, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli, rotoloni di carta, ecc.), necessari allo svolgimento del servizio nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenze (cfr. punto 4 dei CAM 2020);
 - manutenzione ordinaria degli arredi/attrezzature messi a disposizione nei plessi scolastici;
 - pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature (es. pulizia giornaliera dei cuocipasta in dotazione);
 - gestione e controllo degli infestanti ed eventuale disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione nonché dei locali annessi;
 - smaltimento dei rifiuti, nel centro cottura e nei punti di distribuzione, nel rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune (cfr. punti 4, 5 e 6 dei CAM 2020);
 - acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la deterzione e disinfezione dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: prodotti specifici per i cuocipasta, detersivi e disinfettanti vari, sacchi, strofinacci, ecc.). I detersivi dovranno essere conformi al Reg. (CE) n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici (cfr. punto 7 dei CAM 2020);
 - fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 al proprio personale operante nella mensa scolastica e nel centro cottura;
 - osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo nei locali scolastici e nelle pertinenze;
 - copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
 - realizzazione di tutte le attività necessarie e strumentali per garantire l'osservanza delle norme relative al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e Reg. (CE) n. 852/2004, compresa formazione specifica di tutto il personale adibito al servizio, con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e

- microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
- gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale specifica (cfr. punto 8 dei CAM 2020);
 - previsione della figura di un direttore tecnico del servizio, in qualità di coordinatore, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso, garantendone il corretto andamento;
 - invio, prima della stipulazione del contratto, dell'elenco nominativo delle derrate alimentari e bevande del materiale a contatto con gli alimenti, dei detergenti e disinfettanti utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, ecc., conforme alle indicazioni contenute nel progetto di servizio presentato in sede di gara. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere debitamente motivato ed accettato dalla Committente;
 - attuazione delle misure previste dal Reg. (UE) n. 679/2016 per quanto concerne il trattamento dei dati personali riguardanti l'utenza, assumendo l'I.A. il ruolo di responsabile esterno nel trattamento dei dati acquisiti in forza dell'appalto, ed essendo a suo esclusivo carico l'adozione di tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
 - gestione della rilevazione giornaliera delle presenze con il conteggio dei pasti suddivisi per ogni plesso scolastico e trasferimento delle presenze agli uffici comunali per la relativa fatturazione attraverso il *software* proposto in sede di gara.

Articolo 3

Durata del servizio e periodo di prova

La durata del servizio oggetto del presente Capitolato, in unico lotto, corrisponde al periodo compreso tra il 1° settembre 2022 e il 30 giugno 2026 per la durata di 40 (*quaranta*) mesi.

La durata del servizio di refezione scolastica coinciderà con l'anno scolastico secondo il calendario emanato dalla Regione Piemonte per gli anni scolastici di riferimento. L'inizio del servizio, rimane strettamente legato all'adozione dell'orario definitivo da parte dell'Istituto Comprensivo.

L'amministrazione ha pure la facoltà di sospendere del tutto o in parte la fornitura stessa, provvisoriamente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione del contratto.

L'affidamento del servizio è rinnovabile, a discrezione del Comune, per un periodo massimo di 20 (*venti*) mesi e cioè dal 1° settembre 2026 al 30 giugno 2028, fatta salva l'adozione di apposito provvedimento e stipulazione di specifico atto di rinnovo alle medesime condizioni

e secondo quanto stabilito al punto 4.2 del disciplinare di gara. È esclusa la possibilità di rinnovo tacito. Il Comune esercita tale facoltà comunicandola all'I.A. mediante posta elettronica certificata almeno 60 (*sessanta*) giorni prima della scadenza del contratto originario.

Inoltre la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, stimabile in massimo 6 (*sei*) mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni. Nell'ipotesi in cui la conclusione della presente procedura di gara per la scelta del nuovo contraente si protragga oltre la data prevista per l'inizio dell'appalto, il servizio rimarrà in capo, in regime di proroga tecnica, all'attuale ditta appaltatrice.

Articolo 4

Sedi di consegna e dimensione presumibile dell'utenza

Il numero dei pasti per ogni anno scolastico (settembre-giugno), quantificato in approssimativi n. 80.000, è stato calcolato considerando la media delle iscrizioni nelle singole tipologie scolastiche e di servizio negli ultimi anni, senza considerare la seconda parte dell'a.s. 2019/2020 e l'anno scolastico 2020/2021, e considerando una media di giorni frequenza di 177 ad anno scolastico, tenuto conto che l'anno scolastico/educativo per la scuola dell'infanzia termina il 30 giugno.

L'utenza del servizio di refezione scolastica è costituita rispettivamente da:

- alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Bruino che frequentano le classi a tempo pieno o modulari (secondo le autorizzazioni/esenze concesse insindacabilmente dall'Istituto Comprensivo);
- adulti che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- eventuali ospiti autorizzati dal Comune alla fruizione del servizio.

Di seguito vengono riportati i dati indicativi relativi alla media annuale delle iscrizioni al servizio mensa tenendo presente che tali dati sono puramente indicativi per il futuro, dal momento che gli stessi potranno subire modifiche sia quantitative che qualitative in base agli iscritti al servizio e alle esigenze per ogni anno scolastico delle scuole.

Di seguito si riportano i plessi scolastici con le stime di pasti riferiti ad un anno scolastico:

Scuola dell'Infanzia – Via Volvera 6 (dal lunedì al venerdì) pasti stimati = 18.869

I pasti vengono serviti in 6 aule (su un unico piano)

- 73 pastigrammatura B/1

- 8 pasti grammatura A

Scuola dell'Infanzia San Rocco - Via Torino 65 (dal lunedì al venerdì) pasti stimati = 7.029

I pasti vengono serviti in un refettorio

- 34 pastigrammatura B/1

- 4 pasti grammatura A

Scuola primaria Albaserena - Viale dei Cipressi 30 (dal lunedì al venerdì) pasti stimati = 19.450

Pasti serviti in 5 classi (ala vecchia, su due piani) e in un refettorio (ala nuova, su un unico piano)

- 108 pasti grammatura B

- 5 pasti grammatura A

Scuola primaria di Via Cordero 8 (dal lunedì al venerdì) pasti stimati = 15.996

Pasti serviti in 2 refettori (su un unico piano di un'ala attigua alla scuola)

- 110 pasti grammatura B

- 2 pasti grammatura A

Scuola primaria Marinella - Via Modigliani 4 (dal lunedì al venerdì) pasti stimati = 12.307

Pasti serviti in 5 aule (dislocate su due piani)

- 84 pastigrammatura B

- 5 pasti grammatura A

Scuola secondaria di primo grado Aldo Moro - Piazza Donatori di Sangue 1 (tre volte alla settimana) pasti stimati = 6.349

Pasti serviti in un refettorio su due turni

- 116 pasti grammatura A

- 6 pasti grammatura A

Articolo 5

Importo presunto delle prestazioni

Il prezzo unitario per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le prestazioni di cui al presente Capitolato e soggetto a ribasso unico percentuale è stabilito in € 5,26 (*cinque/26*), al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza da interferenze.

Il valore presunto dell'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica, relativamente alla durata contrattuale di 40 (*quaranta*) mesi è stimato in € 1.683.200,00 (*un milione e seicentottantatremiladuecento/00*) sulla base di un numero di pasti erogati annualmente pari a 80.000 (€ 5,26 x n. 320.000 pasti) oltre IVA come per legge ed oneri di sicurezza pari a € 9.600,00 (*novemilaseicento/00*).

Il valore dell'appalto come sopra riportato è del tutto presuntivo. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri l'I.A. non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato.

Articolo 6

Variazioni entro il 20 %

L'entità del servizio, indicata nel presente Capitolato, nei documenti di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'ente valore indicativo.

Il Comune, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre, a suo insindacabile giudizio, oppure per esigenze connesse all'attività didattica, all'I.A. l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto, né richiedere indennizzi né praticare maggiori prezzi di quelli stabiliti nel contratto.

Articolo 7

Revisione dei prezzi

Il corrispettivo contrattuale stabilito in sede di aggiudicazione potrà essere soggetto a revisione, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del Codice, con riferimento all'anno scolastico 2024/2025, quindi non prima che siano trascorsi due anni scolastici di esecuzione, e in occasione del possibile rinnovo del contratto, con richiesta documentata dell'I.A. che dovrà pervenire necessariamente entro il 31 luglio dell'anno di riferimento.

La richiesta si dovrà basare esclusivamente sull'indice FOI (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati) elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica relativo al mese di giugno.

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

Articolo 8

Fatturazione, pagamenti e obblighi di tracciabilità

Le fatture, predisposte e trasmesse mensilmente in modalità elettronica, tramite il Sistema di Interscambio (SdI), e dovranno essere intestate al Comune di Bruino (TO), Piazza Municipio 3, P.I. 02777470010, C.F. 86003310017. Dovrà essere utilizzato il codice di fatturazione elettronica IPA OH8JBC, le quali dovranno contenere il seguente riferimento: “*Servizio refezione scolastica 2022-2026 – CIG: 91438786D4*”; le fatture dovranno indicare il numero dei pasti giornalieri forniti, suddivisi per tipologia e plesso scolastico.

In occasione e prima dell'emissione e trasmissione al Comune delle fatture ad opera delle società mandanti del RTI, la mandataria è tenuta a comunicare a ciascun ente aderente le prestazioni e/o quote parti di prestazioni eseguite da ciascun membro del Raggruppamento con l'indicazione del corrispondente importo da fatturare. La suddetta comunicazione della società mandataria in occasione di ciascuna fatturazione delle società mandanti costituisce condizione per l'accettazione delle fatture, pertanto, in caso di ricevimento di fatture emesse dalle società mandanti del Raggruppamento e in assenza di specifica comunicazione della società capogruppo che autorizza la fatturazione, il Comune rifiuterà la fattura ricevuta che non potrà essere ammessa al pagamento.

Le fatture emesse dovranno prevedere la scissione dei pagamenti (con IVA al 4 %).

I pagamenti saranno disposti ai sensi di quanto previsto dall'art. 4, comma 2 lett. a) del D.Lgs. 9 ottobre 2002 n. 231 e dell'art. 113-bis del Codice entro 30 (*trenta*) giorni dalla data di ricevimento (data del protocollo) delle fatture redatte secondo le norme in vigore e dopo l'accertamento di conformità, nei termini sopra previsti, con esito positivo da parte del Direttore all'esecuzione e la verifica delle eventuali penali da applicare.

Ai fini del pagamento del corrispettivo l'Amministrazione procederà ad acquisire il documento unico di regolarità contributiva (DURC) della Società/delle Società che costituiscono il Raggruppamento attestante la regolarità in ordine al versamento di contributi previdenziali e dei contributi assicurativi per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. Il DURC verrà richiesto all'autorità competente al ricevimento della fattura. Il termine di 30 giorni per il pagamento è sospeso dalla data di richiesta del certificato di conformità contributiva fino alla emissione del DURC, pertanto nessuna produzione di interessi moratori potrà essere vantata dalla Società per detto periodo di sospensione dei termini.

Qualora dal DURC risulti un'inadempienza contributiva, il Comune segnala alla Direzione Provinciale del Lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate. Nel suddetto caso, il

Comune tramite il responsabile del procedimento trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza ed il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze, accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva, è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute a uno o più dipendenti della Società/ Società che costituiscono il Raggruppamento o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti o cottimi impiegati nell'esecuzione dell'appalto, il Comune tramite il responsabile del procedimento applica quanto previsto all'art. 30 comma 5 e 6 del Codice.

Qualora le fatture pervengano in modalità diversa da quella riportata al presente articolo, le stesse non verranno accettate.

Si applica il divieto di anticipazioni del prezzo di cui all'articolo 5 del D.L. 28 marzo 1997 n. 79, convertito, con modificazioni, dalla L. 28 maggio 1997 n. 140, fatte salve le eccezioni previste dalla normativa vigente.

Il Comune, prima di procedere alla liquidazione, provvederà a eseguire il controllo di cui all'art. 17-bis del D.Lgs. 9 luglio 1997 n. 241, qualora applicabile, e ad adottare le misure ivi previste.

Nel caso di fatturazione relativa ad un periodo per il quale il Comune ha previsto l'applicazione di penali, dal corrispettivo della fattura del periodo in questione, verrà detratto l'importo delle relative penali applicate. A tal fine, nella suddetta eventualità, prima del pagamento della fattura, l'I.A. è tenuta ad emettere e trasmettere al Comune specifica nota di credito in riduzione della stessa fattura pari all'importo delle eventuali penali applicate e richieste dall'Amministrazione.

L'I.A. è tenuta ad assicurare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, inerenti tutte le transazioni di cui al presente contratto, ai sensi e per gli effetti della L. 13 agosto 2010 n. 136.

L'I.A. è tenuta a comunicare al Comune eventuali variazioni relative ai conti correnti sopra indicati ed ai soggetti delegati ad operare sugli stessi.

Ai fini della tracciabilità di tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto, il bonifico bancario o postale o gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari sopra indicati, dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il seguente codice CIG 91438786D4. I pagamenti, da effettuarsi in conformità dei commi precedenti, saranno eseguiti con ordinativi a favore dell'I.A. da estinguersi mediante accredito sul c/c bancario dedicato anche in via non esclusiva alla presente servizio.

Nel caso in cui le transazioni inerenti le prestazioni del presente contratto non siano effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica, l'Amministrazione provvederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

L'I.A. si obbliga ad inserire nei contratti con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta del contratto di subappalto o del subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136.

Il Comune, nei casi in cui siano contestate inadempienze, può sospendere i pagamenti all'I.A. fino a che questa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali.

Articolo 9

Spese contrattuali e di pubblicazione

Tutte le spese, tasse ed imposte, nessuna esclusa, presenti e future inerenti e conseguenti al presente Capitolato ed al successivo contratto, che sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa, ivi comprese quelle di bollo e di registro, sono a totale carico dell'I.A.

Ai sensi dell'art. 5 del DM del Ministero infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016 e dell'art. 36, comma 9, del Codice le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate al Comune dall'I.A. entro il termine di 60 (*sessanta*) giorni dall'aggiudicazione.

Articolo 10

Garanzia definitiva

L'I.A. è tenuta a costituire, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva, con riferimento alle disposizioni di cui all'art. 103 del Codice, pari al 10% dell'importo contrattuale, ulteriormente ridotta della metà ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice. Ciò a garanzia:

- dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali;
- del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse;
- del rimborso delle somme pagate in più dal Comune rispetto alle risultanze delle liquidazioni o alle effettive competenze;
- del mancato pagamento delle penali.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento di quella provvisoria a titolo di penalità.

La cauzione sarà svincolata secondo le modalità indicate dall'art. 103, comma 5, del Codice.

In caso di escussione totale o parziale della cauzione, l'I.A. dovrà reintegrare la cauzione sino all'importo convenuto, entro il termine di 20 (*venti*) giorni.

La cauzione definitiva resterà valida per tutto il periodo del servizio e quindi fino al momento della formale liberazione del debitore principale dell'ente concedente, e quindi, in via generale, sino a 30 (*trenta*) giorni solari consecutivi dall'individuazione del nuovo affidatario, sempre che non vi siano riserve o controversie in atto con il Comune.

TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 11

Attrezzature e locali a carico dell'I.A. e manutenzione delle stesse

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

La manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio sarà a totale carico dell'I.A., compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Con decorrenza dalla data di inizio del servizio il Comune cederà in uso gratuito all'I.A. gli arredi, le attrezzature e le suppellettili, già presenti nei vari plessi scolastici e destinati al servizio di distribuzione.

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

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

- la tinteggiatura delle pareti dei refettori e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni, se richiesto dal Comune e con le indicazioni dal medesimo impartite;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti quando non più riparabili. I rubinetti da sostituire, con comandi manuali o per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo manuale (tipo "a leva" o "a gomito"), dovranno essere sostituiti con rubinetterie "a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" o equivalenti;
- le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordi con il Comune), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il regolare funzionamento della cucina e dei locali annessi ai refettori;
- l'installazione, qualora necessaria, per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie, la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;
- l'installazione e riparazione, laddove richiesto dal Comune, degli isolanti acustici collocati nei soffitti dei refettori, anche nel caso in cui gli isolanti acustici servano parzialmente altri locali della scuola non destinati al servizio di ristorazione;

- l'installazione e sostituzione di paraspigoli;
- l'installazione e sostituzione di idonea banda paraurti a parete ad altezza di sedie, carrelli, contenitori raccolta rifiuti.

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

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

Le sostituzioni delle apparecchiature dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio e dotate di etichetta energetica e libretto di istruzioni e schede tecniche.

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

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

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo di appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione o in sede di stipula del contratto.

Gli arredi e le attrezzature acquistati dall'I.A., in quanto offerti in sede di gara, saranno acquisiti al patrimonio comunale. L'I.A. ha la responsabilità della manutenzione ordinaria, della pulizia, della conservazione e del corretto utilizzo di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Per ogni plesso scolastico, essendo sprovvisti di lavastoviglie, l'I.A. dovrà provvedere in ogni caso alla fornitura giornaliera di tutti gli utensili di acciaio inox e delle stoviglie pluriuso (piatti, bicchieri, posate), debitamente lavati e protetti da eventuali contaminazioni dirette e indirette dall'esterno, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente

Le stoviglie e gli utensili saranno quotidianamente ritirati a cura e spese dell'I.A., nuovamente lavati, protetti e riconsegnati il giorno seguente. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite, danneggiamenti e reintegri resta a totale carico dell'I.A.

Articolo 12

Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale del Comune o di personale di altre imprese o enti da esso autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. Il Comune non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, considerando in modo particolare l'attività di controllo a cui è tenuto il Direttore dell'esecuzione secondo i CAM 2020.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELL'I.A.

Articolo 13

Caratteristiche del centro cottura

È requisito di esecuzione del contratto di affidamento avere la piena ed esclusiva disponibilità, dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, compresi eventuale rinnovo e proroga tecnica, di un centro di cottura presso cui verranno prodotti i pasti relativi al presente appalto ubicato ad una distanza dalla sede municipale del Comune di Bruino non superiore ai 40 (*quaranta*) minuti dal loro prelievo dal centro di cottura.

L'I.A., a tale fine, dovrà dichiarare, già in sede di gara, il centro di cottura da cui intenderà produrre i pasti, indicandone la capacità produttiva, riportando altresì il tempo di percorrenza tra l'indirizzo del centro di cottura stesso e la sede municipale del Comune di Bruino ricavata da *Google Maps*TM.

Il centro di cottura deve possedere caratteristiche tecniche che rispondano ai requisiti richiesti dalle attuali normative europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro e deve possedere caratteristiche strutturali e impiantistiche, superfici e volumi adeguati alla capacità produttiva, tali da consentire e soddisfare la regolare esecuzione del servizio di ristorazione aggiudicato.

Strutturalmente il centro cottura deve avere le seguenti caratteristiche:

- garantire in tutti i locali una buona illuminazione (naturale e/o artificiale) ed una buona aerazione (naturale e/o artificiale);
- le pareti, dei locali di deposito di prodotti alimentari e di bevande, devono risultare impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili almeno fino a 2 (*due*) metri (o fino all'altezza di stoccaggio delle materie prime nel caso questa risultasse superiore a 2 (*due*) metri mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica; nella parte sovrastante tale zona la superficie deve risultare, intonacata ed imbiancata;
- le pareti, dei locali di deposito di prodotti e materiale non alimentare, devono risultare impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili almeno fino a 2 (*due*) metri, mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (es. tinteggiatura con vernice a smalto);
- le pareti, dei locali di lavorazione, preparazione e produzione alimenti (laboratori, cucine, ecc.) devono risultare impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili almeno fino a 2 (*due*) metri mediante piastrellatura;
- i punti di collegamento tra le pareti e i pavimenti, di tutti i locali, devono essere provvisti di raccordi a sagoma curva/concava, per consentire una corretta igiene e pulizia degli angoli;
- i pavimenti di tutti i locali devono essere impermeabili, facilmente lavabili e

disinfettabili mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica; è consentito l'uso di apposite e specifiche resine, se autorizzate dall'ASL competente per territorio;

- i pavimenti di tutti i locali devono avere una corretta pendenza e dotati di pozzetti di scarico (provvisi di sifonatura), per evitare ristagni di acqua durante le lavorazioni e i lavaggi dei locali;
- il *lay-out* e le caratteristiche organizzative devono garantire la marcia in avanti ed impedire gli incroci dei flussi dei processi pulito e sporco.

Il centro cottura deve essere dotato dei seguenti locali o aree:

- area per il ricevimento della merce, interna allo stabilimento oppure se esterna necessariamente protetta dalle intemperie e dai volatili;
- adeguati e idonei locali e impianti per lo stoccaggio della merce a temperatura controllata negativa e positiva e a temperatura ambiente;
- adeguati e idonei locali e aree, attrezzature e impianti per la preparazione, lavorazione, cottura, confezionamento e mantenimento a caldo/freddo dei pasti finiti del vitto comune e dei pasti alternativi;
- adeguati e idonei locali e aree, attrezzature e impianti per la preparazione, lavorazione, cottura, confezionamento e mantenimento a caldo/freddo delle diete speciali; tali locali e aree devono essere separate dai locali di produzione dei pasti del vitto comune e dei pasti alternativi;
- adeguati e idonei locali/aree dedicati allo stazionamento dei contenitori termici contenenti pasti finiti in attesa di essere veicolati/trasportati;
- adeguati e idonei locali/aree, dedicati al lavaggio delle attrezzature, utensili e macchinari, utilizzati per la produzione dei pasti;
- adeguati e idonei locali/aree, dedicati allo stoccaggio delle attrezzature, utensili e macchinari puliti;
- adeguati e idonei locali/aree, attrezzature e impianti dedicati al lavaggio, asciugatura e stoccaggio delle stoviglie pluriuso pulite e dei contenitori utilizzati per il loro trasporto. Nel caso in cui l'I.A. subappaltasse ad altra azienda il lavaggio delle stoviglie pluriuso, lo stabilimento di lavaggio deve essere ubicato nell'ambito della Città Metropolitana di Torino tenendo in considerazione il rispetto degli aspetti ambientali minimi relativi al trasporto (distanze e utilizzo di mezzi a minor impatto ambientale).

Le caratteristiche tecnologiche della struttura, delle attrezzature e degli impianti dovranno essere rispondenti alle regole di buona tecnica e conformi alla normativa europea specifica e alla normativa antinfortunistica.

Il centro cottura deve avere una capacità produttiva e organizzativa atta a garantire la regolare esecuzione del servizio e il corretto svolgimento di tutti i processi ad esso connesso.

L'I.A. dovrà altresì produrre, a pena di revoca dell'aggiudicazione, entro 40 (*quaranta*) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, la copia del titolo giuridico relativo alla disponibilità del centro di cottura con i requisiti succitati (titolo giuridico derivante, a titolo meramente esemplificativo, da locazione, proprietà, comodato) e copia delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

L'I.A. è tenuta a garantire la non interruzione del servizio. In caso di temporanea ed oggettiva impossibilità a prestarlo per cause tecniche o per calamità naturali o eventi esterni ed indipendenti dall'I.A. tali da rendere inagibile il centro cottura (inondazione, sciopero, epidemia, ecc.), l'I.A. deve avere la possibilità di veicolare i pasti da un centro di cottura alternativo che dovrà essere obbligatoriamente garantito, dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, compresi proroga tecnica e rinnovo, pena l'esclusione dall'aggiudicazione. Il centro cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche ed igieniche di legge e secondo quanto previsto dal presente Capitolato (es: distanza dal Comune, caratteristiche strutturali, ecc.) oltre, ad avere la capacità produttiva per assolvere alle emergenze. La produzione dei pasti presso il centro cottura alternativo non potrà comunque protrarsi oltre i 30 (*trenta*) giorni consecutivi, salva diversa pattuizione da concordare con il Comune. Il ricorso al piano di emergenza, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spesa in capo all'I.A.

Articolo 14

Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla predisposizione delle aule/refettori, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici e delle stoviglie pluriuso, alla pulizia e al riassetto degli arredi, delle suppellettili, delle attrezzature e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, al conferimento dei rifiuti presso gli appositi cassonetti sono a totale carico dell'I.A.

Sono altresì espressamente a carico dell'I.A. tutte le spese inerenti la gestione amministrativa del presente Capitolato.

Articolo 15

Educazione alimentare e misure per ridurre lo spreco e comunicazione

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

Il Comune ritiene che l'educazione alimentare nelle scuole sia fondamentale per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di porre in essere scelte corrette e consapevoli

riguardo alla propria alimentazione imparando altresì a tenere in considerazione il nuovo concetto di sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari.

L'educazione alimentare dovrà prevedere attività di laboratorio, degustazioni e sperimentazioni differenziando le proposte per fasce di età.

Il programma per ciascun anno scolastico dovrà essere presentato al Comune e al Dirigente Scolastico entro il precedente mese di maggio. Inoltre l'I.A. dovrà presentare in sede di gara ed attuare, a proprie cura e spese, il "*Piano della comunicazione relativo al servizio di ristorazione scolastica*" rivolto a tutti gli attori coinvolti e in particolar modo alle famiglie e ai bambini, che, utilizzando mezzi e strumenti di comunicazione diversificati, dovrà, nell'ambito della tematica alimentazione, salute ed ambiente affrontare i seguenti temi:

- riduzione degli sprechi alimentari;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Tale piano dovrà essere attuato con modalità che prevedano il coinvolgimento attivo degli utenti e dovrà indicare chiaramente eventuali materiali di comunicazione che verranno realizzati, eventuali supporti utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione e le competenze professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Articolo 16

Gestione delle eccedenze e riciclo

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

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

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

Tali questionari devono essere compilati due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal Comune (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 (*sette*) anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il Comune.

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

- attivarsi con l’A.S.L. TO3 e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell’ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell’alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

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

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell’art. 13 della L. 19 agosto 2016 n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all’alimentazione degli animali (in base agli artt. 10 e 12 della L.R. 26 luglio 1993 n. 34 “*Tutela e controllo degli animali d’affezione*”), ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

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

Articolo 17

Esonero responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell’I.A. che

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

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

Articolo 18

Responsabilità e assicurazioni a carico dell'I.A.

L'I.A. risultata aggiudicataria che rinunci alla stipula del contratto perderà il diritto di recupero della garanzia provvisoria e dovrà risarcire il danno subito dal Comune.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o, comunque, collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

È inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

Pena la risoluzione del contratto, l'I.A. è tenuta mantenere operativa per tutta la durata dell'appalto l'assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/RCO), compreso il Committente e gli utenti del servizio, con massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (*cinque milioni*), con il limite di € 2.500.000,00 (*due milioni e cinquecentomila*) per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di € 3.000.000,00 (*tre milioni*), per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso Terzi (RCT).

Tale polizza, totalmente esente da franchigia, dovrà coprire tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi oltre i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.A. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e

compensato nel corrispettivo appalto.

La polizza dovrà avere validità per tutta la durata contrattuale, anche per il tramite di tempestivi rinnovi. Resta ferma l'intera responsabilità dell'I.A. anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze. Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità, il Comune potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti dell'I.A. relativi a somministrazioni già eseguite o sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

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

Articolo 19

Materiale di consumo, stoviglie riutilizzabili e MOCA

L'I.A. deve fornire i vassoi a scomparto, gli utensili per la distribuzione nonché tutti i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, per materiali di consumo si intende: piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovagliette copri vassoi, tovagliette copri posto, ecc., nonché rotoli di carta, detersivi e disinfettanti, sacchi per i rifiuti compresi i sacchi per i rifiuti organici, guanti monouso ecc.).

Tutto il materiale d'uso utilizzato per il servizio di ristorazione deve essere conforme alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente in materia di oggetti e materiali a contatto con gli alimenti e ai CAM 2020 (cfr. punto 6).

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

Stoviglie riutilizzabili

Le stoviglie riutilizzabili devono essere:

- piatto fondo in melamina per il primo, di colore bianco ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in accordo con il Comune;
- piatto piano in melamina per il secondo ed il contorno, di colore bianco ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in accordo con il Comune. È consentita la fornitura di piatti bicomparto per il secondo e contorno;
- bicchieri in polipropilene infrangibile trasparente alti circa 10 (*dieci*) centimetri, con diametro di circa 7 (*sette*) centimetri ed interno liscio;

- posate in acciaio inossidabile 18/10 (*diciotto/dieci*), con lunghezza adatta agli utenti delle scuole dell'obbligo e del preobbligo. Tutta la posateria deve essere priva di saldature e dotata del fondo del manico arrotondato.

Il materiale elencato, di filiera comunitaria, deve essere infrangibile, atossico e idoneo al contatto con gli alimenti

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

Materiale in carta e in carta/tessuto (tovaglie, tovaglioli, tovagliette, ecc.)

Il materiale di consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

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

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

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

Il materiale elencato, di produzione comunitaria, deve essere atossico e idoneo al contatto con gli alimenti.

Piatti, bicchieri e posate monouso

In casi eccezionali è consentito l'utilizzo, in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili, di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale idoneo al contatto con gli alimenti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002.

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

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

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

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

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

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici utilizzati per il trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002.

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

Articolo 20 **Interruzione del servizio**

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A.

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'I.A., in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della L. 12 giugno 1990 n. 146. Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Comune con almeno 48 (*quarantotto*) ore di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative (es. la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi).

Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi

alternativi.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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 dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, epidemie.

Interruzione totale del servizio senza preavviso

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica per motivi non dipendenti dalla volontà del Comune, comunicata all'I.A. con un preavviso di 24 (*ventiquattro*) ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'I.A. al Comune. Nel caso in cui il medesimo non abbia provveduto a dare notizia all'I.A. della sospensione dell'attività scolastica con un preavviso di 24 (*ventiquattro*) ore, il Comune riconoscerà all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% (*trenta per cento*) del valore della fornitura giornaliera.

Articolo 21 **Sospensione**

Sospensione totale

Il Direttore dell'esecuzione ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione.

Di tale sospensione verranno fornite le ragioni.

La sospensione della prestazione, potrà essere ordinata:

- per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica;
- in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che l'appalto proceda utilmente a regola d'arte.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione. Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il Direttore dell'esecuzione redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa il Direttore indica il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.

In ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'art. 107 del Codice e al DM del

Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 7 marzo 2018 n. 49 (GU n. 111 del 15 maggio 2018).

Sospensione parziale

In base all'art. 107, comma 4, del Codice, qualora per cause imprevedibili o di forza maggiore insorgano circostanze che impediscano parzialmente il regolare svolgimento del servizio, l'I.A. è tenuta a proseguire le parti del servizio eseguibili, mentre si provvede alla sospensione parziale delle parti del servizio non eseguibili dandone atto in apposito verbale. Per quanto non indicato nel presente articolo si rinvia all'art. 107 del Codice in quanto compatibile.

In caso di sospensioni totali o parziali del servizio disposte dal Comune per cause diverse da quelle indicate all'art. 107, commi 1, 2 e 4, del Codice l'I.A. può chiedere il risarcimento dei danni subiti, quantificato sulla base dell'art. 1382 del Codice Civile.

Articolo 22

Subappalto

Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 105 del Codice e secondo quanto indicato nel Disciplinare di gara.

Data la natura del servizio rientrante nell'allegato IX del Codice, in virtù della disciplina di cui all'art. 144 del medesimo, dovranno essere eseguite a cura dell'I.A., in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto, tenuto conto della peculiarità, le seguenti prestazioni:

- selezione e gestione fornitori e approvvigionamento di: materie prime e alimenti, materiali d'uso, materiali di confezionamento e materiali per il trasporto (contenitori termici) dei pasti comuni, diete speciali e menù alternativi, prodotti e materiali di pulizia, detersione e disinfezione;
- lavorazione, preparazione, cottura e confezionamento pasti;
- somministrazione dei pasti nei plessi scolastici.

L'I.A. potrà affidare in subappalto i servizi compresi nel contratto, previa autorizzazione del Comune purché:

- l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;
- il subappaltatore sia qualificato nella relativa categoria;
- all'atto dell'offerta siano stati i servizi o parti di servizi che si intende subappaltare;
- il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'art. 80.

L'I.A. deposita il contratto di subappalto presso il Comune almeno 20 (*venti*) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito

del contratto di subappalto l'I.A. trasmette altresì la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 e il possesso dei requisiti speciali di cui agli articoli 83 e 84. L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 80 del Codice.

L'I.A. e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti del Comune in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'I.A. è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi.

Il Comune corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- in caso di inadempimento da parte dell'I.A.;
- su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel presente Capitolato e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi CCNL, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

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

Articolo 23

Modalità di trasporto e consegna dei pasti.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei punti di distribuzione, a cura dell'I.A.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di:

- ogni scuola dell'infanzia non prima delle ore 11.00;
- ogni scuola primaria non prima delle ore 11.30 (secondo l'ordine di inizio della pausa mensa - attualmente scuola Marinella, Albaserena, via Cordero);
- scuola secondaria di primo grado non prima delle ore 12.00.

Su richiesta del Comune la consegna della frutta, del pane e dell'acqua minerale, se richiesta per necessità, dovrà avvenire tra le ore 8.00 e le ore 8.45 del giorno del consumo. Previo accordo con il Comune, la frutta può essere consegnata il giorno precedente il consumo contestualmente alla consegna dei pasti veicolati del giorno.

Inoltre, su richiesta del Comune, l'I.A. dovrà provvedere al lavaggio della frutta destinata alle scuole dove non sia possibile effettuare il lavaggio nel plesso o per consentirne il consumo durante la mattinata.

I pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e 8.00, salvo accordi diversi con il Comune.

Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate alimentari l'I.A. deve emettere l'apposito documento di trasporto, redatto in duplice copia in base alle norme vigenti e contenente data e ora di inizio del trasporto, orario di consegna in ogni sede scolastica, generalità del cedente, del cessionario e dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione di natura, qualità e quantità in cifra dei beni ceduti, numerazione progressiva. La consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve avvenire in presenza di personale addetto dell'I.A.

Il trasporto dei pasti, dal centro di cottura ai plessi scolastici, dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- utilizzo di mezzi adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti conformi al Reg. (CE) 852/2004;
- utilizzo di contenitori isotermitici a norma, in quantità e qualità idonei al trasporto delle derrate previste nel menù.

È fatto obbligo all'I.A. di eseguire un'accurata pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto e dei contenitori isotermitici, al fine di evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'I.A. e sul mezzo deve essere disponibile la modulistica aggiornata che attesta l'avvenuta pulizia, detersione e disinfezione del mezzo. L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la

consegna dei pasti nei singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, il conseguente impatto ambientale ed al fine di salvaguardare le temperature e le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza deve contenere la marca, il modello e la targa del mezzo, l'orario di partenza dal centro di cottura e l'orario previsto di consegna in ogni refettorio. Il piano deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni variazione relativa al trasporto e al piano di percorrenza, deve essere comunicata tempestivamente al Comune.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate le temperature degli alimenti secondo quanto previsto dalle normative europee e nazionali vigenti in materia e dall'autocontrollo aziendale.

L'I.A. è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nell'ambito del territorio comunale.

Relativamente al servizio appaltato all'I.A., la stessa deve presentare al Comune il Piano dei Trasporti comprensivo delle indicazioni:

- tipologia dei mezzi di trasporto;
- numero dei mezzi di trasporto utilizzati e dei mezzi sostitutivi;
- la targa dei mezzi di trasporto e dei mezzi sostitutivi;
- l'idoneità dei mezzi ai sensi della normativa vigente per trasporto di alimenti.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune copia della carta di circolazione di ciascun mezzo di trasporto impiegato nel servizio.

L'I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: veicoli almeno euro 6, veicoli elettrici, veicoli ibridi. Inoltre devono essere utilizzati mezzi adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa europea e nazionale vigente in materia

È tenuta altresì ad effettuare la manutenzione periodica dei suddetti automezzi e a tenerli in perfetta efficienza.

L'I.A. ha l'obbligo di rispettare tali modalità ed orari, compatibilmente con le esigenze dell'Istituto Comprensivo. In nessun caso l'I.A. può ritardare la consegna dei pasti, ad eccezione di casi documentati dovuti a cause di forza maggiore ad essa non imputabili.

Articolo 24

Contenitori e imballaggi prodotti

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti veicolati devono essere conformi, ai capitoli IV - V - X dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, lavabili e disinfettabili e idonee al trasporto degli alimenti. L'I.A. deve utilizzare contenitori isotermitici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura (caldi e

freddi) previsti dalle norme vigenti, dal piano di autocontrollo aziendale e dal presente Capitolato, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni oppure di altro accorgimento atto a mantenere la chiusura; all'interno dei contenitori isotermitici devono essere collocati contenitori *gastronorm* in acciaio inossidabile con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni oppure ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle necessarie temperature e di evitare la fuoriuscita di alimenti o eventuali contaminazioni esterne.

I contenitori isotermitici devono essere in materiale completamente riciclabile.

I contenitori isotermitici devono essere opportunamente identificati con il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso e il numero delle porzioni.

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

Le *gastronorm* in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta devono avere una altezza non superiore ai 10 (*dieci*) centimetri per evitare fenomeni di impaccamento. Le *gastronorm* contenenti i vegetali in foglia cotti (spinaci, erbe, ecc.) devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua; tali supporti devono essere di materiale idonei al contatto con gli alimenti caldi e all'uso previsto.

Le *gastronorm* con sezione/base rettangolare, con una altezza superiore a 20 (*venti*) centimetri possono essere utilizzate solo per il trasporto delle insalate crude a foglia.

Le *gastronorm* con sezione/base quadrata, con una altezza superiore a 20 (*venti*) centimetri possono essere utilizzate solo per il trasporto delle minestre, brodi, passati e vellutate.

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

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

L'I.A. deve sostituire tempestivamente le attrezzature utilizzate per la veicolazione qualora la tipologia utilizzata o l'usura pregiudichino l'idoneità alla distribuzione dei pasti nelle sedi scolastiche. Per usura si intende (a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo): *gastronorm* e/o coperchi con pareti e angoli deformati tali da non permettere una corretta ed efficace deterzione e disinfezione, deformazioni che non permettono una chiusura ermetica della *gastronorm*; contenitori isotermitici e/o relativi coperchi rotti e/o deteriorati con perdita di frammenti di materiale e/o che non permettono una chiusura ermetica del contenitore.

L'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti in imballaggi ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e

compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose per olio e salse da condimento e le monoporzioni ove non altrimenti imposto dalla normativa oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (diete per celiaci, ecc.).

Articolo 25 **Distribuzione**

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione nelle scuole, dovrà essere garantito costantemente durante tutta la durata dell'appalto, compresi proroga tecnica e rinnovo, in un rapporto adeguato al numero di utenti presenti (alunni, docenti e altro personale e/o utenti autorizzati ad usufruire del servizio), alle condizioni strutturali del plesso scolastico, alla tipologia di distribuzione (con linea, al tavolo, nelle aule o mista), al numero di diete speciali e/o menù alternativi da gestire, al numero dei turni o flussi di distribuzione, al tempo che intercorre tra un turno e quello successivo, alle attività da svolgere fra i turni (sparecchiamento, pulizia, detersione e disinfezione dei tavoli e apparecchiatura) e a tutte le attività o servizi che possono influire sul regolare funzionamento del servizio (es.: cottura della pasta per i diversi turni/flussi).

Il rapporto addetti/e utenti non deve essere inferiore a:

- 1 addetto ogni 50 (*cinquanta*) utenti nei refettori attrezzati con una linea di distribuzione completa (es: scuole A. Moro e Cordero);
- 1 addetto ogni 40 (*quaranta*) utenti nelle scuole in cui il servizio di distribuzione viene effettuato al tavolo (es. refettori primarie Albaserena - Cordero);
- 1 addetto ogni 30 (*trenta*) utenti nelle scuole in cui il servizio di distribuzione viene effettuato al banco nelle aule (es. primarie Marinella - Albaserena).

Il rapporto addetti e utenti deve essere calcolato sul numero totale degli utenti presenti nel plesso scolastico che usufruiscono del servizio di ristorazione (n. utenti 50 o 40 o 30), come indicato nel prospetto seguente; il rapporto non deve essere calcolato sul numero degli utenti dei singoli turni o flussi di distribuzione, ma sul totale complessivo degli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione nella specifica tipologia di servizio (linea, al tavolo, al banco).

Per turno si intende quando il servizio subisce un'interruzione della durata tale da consentire all'addetto di cambiare la divisa ed effettuare la pulizia, detersione e disinfezione dei tavoli e la pulizia parziale del pavimento (rimozione residui grossolani). Durante l'interruzione nel refettorio non sono presenti utenti oppure occupano solo alcuni tavoli del refettorio (es. 1/5 del totale).

Per flusso si intende quando il servizio non subisce interruzioni e gli utenti entrano nel refettorio ininterrottamente o con brevi sospensioni e i tavoli sono occupati a ciclo continuo. Durante le brevi sospensioni i tavoli liberi vengono puliti, detersi e disinfettati.

Esempio:

Refettorio con linea di distribuzione			
numero totale utenti	organizzazione distribuzione	n. addetti	conforme
115	2 turni/flussi di cui: uno costituito da 65 utenti e uno da 50 utenti	2	sì
100	2 turni/flussi di cui: uno da 50 e uno da 50 utenti	1	no

Nelle scuole in cui il numero di utenti è superiore a 50 (*cinquanta*) o 40 (*quaranta*) o 30 (*trenta*), deve essere aumentato il numero di addetti secondo il rapporto calcolato nel seguente modo: numero totale utenti diviso 50 o 40 o 30; il rapporto addetti-utenti viene arrotondato all'unità intera superiore considerando un addetto in più secondo le tabelle di seguito riportate:

Refettorio con linea di distribuzione					
numero addetti	numero utenti	Rapporto utenti/50	numero utenti in più	numero totale utenti	numero addetti
1	> 50	≥ 1,4	20	≥ 70	2
2	> 100	≥ 2,5	25	≥ 125	3
3	> 150	≥ 3,6	30	≥ 180	4

Servizio di distribuzione al tavolo					
numero addetti	numero utenti	Rapporto utenti/40	numero utenti in più	numero totale utenti	numero addetti
1	> 40	≥ 1,4	15	≥ 55	2
2	> 80	≥ 2,5	20	≥ 100	3
3	> 120	≥ 3,6	25	≥ 145	4

Servizio di distribuzione al banco in aula					
numero addetti	numero utenti	Rapporto utenti/30	numero utenti in più	numero totale utenti	numero addetti
1	> 30	≥ 1,4	12	≥ 42	2
2	> 60	≥ 2,5	15	≥ 75	3
3	> 90	≥ 3,7	20	≥ 110	4

Nelle scuole dove coesistono due sistemi diversi di distribuzione e il servizio non è separato e distinto e non viene svolto da 2 (*due*)/3 (*tre*) squadre diverse e indipendenti di addetti, il calcolo del rapporto deve prendere in considerazione il rapporto più restrittivo (es. tavolo e banco, rapporto da considerare 1/30).

Tenendo conto delle condizioni strutturali del plesso scolastico, di eventuali esigenze della direzione didattica, degli impianti di distribuzione, del numero di diete e menù alternativi e dell'organizzazione del servizio, i rapporti sopra indicati potranno subire variazioni da concordare con il Comune.

Presso ogni punto di distribuzione l'I.A. deve dotarsi di un termometro, per la rilevazione delle temperature del vitto comune e menù alternativi, un termometro per la rilevazione delle diete speciali per allergie e intolleranze, in caso di presenza di diete speciali gravi (c.d. "codici rossi") deve essere presente un termometro dedicato per tali diete.

Ogni termometro deve essere identificato in modo univoco e indelebile e tarato secondo la procedura definita dall'I.A.

Le modalità di gestione e di rilevamento delle diete speciali devono essere definite dall'I.A. in una procedura o istruzione specifica, in particolare con descrizione chiara e inequivocabile delle modalità di pulizia, detersione, disinfezione e uso dei termometri.

L'I.A. deve garantire la presenza di una addetta al ricevimento dei pasti presso ogni plesso scolastico.

Articolo 26

Operazioni da effettuare prima della distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti dovrà adempiere a tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo e dal presente articolo ed in particolare:

- l'addetto deve posare gli abiti personali nell'apposito scomparto dell'armadietto e indossare la divisa pulita;
- la divisa deve essere indossata in modo idoneo e coprire completamente eventuali indumenti personali indossati sotto il camice (maglietta, golfino, ecc.); il copricapo e il copribarba devono contenere completamente i capelli e/o la barba;
- l'addetto deve togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane, orecchini e piercing;
- i tagli, ferite o acne presenti su parti del corpo esposte, devono essere protette con cerotti o medicinali impermeabili di colore individuabile negli alimenti (es.: colore blu);
- prima di iniziare le attività l'addetto deve lavarsi le mani con acqua calda e detergente;
- l'addetto all'ingresso in mensa deve effettuare il controllo preoperativo con il fine di verificare l'idoneità igienico sanitaria di tutti i locali e attrezzature (refettorio/i,

- cucina, office, spogliatoi, servizi, ecc.), il corretto funzionamento degli impianti e strumenti presenti (banco termico, cuocipasta, boiler, termometro, bilancia, forno a microonde, ecc.) e l'idoneità dell'acqua di rete dopo il flussaggio;
- l'addetto al ricevimento dei pasti del vitto comune, delle diete speciali e dei menù alternativi deve controllare la corrispondenza con il menù e gli schemi dietetici e le quantità in base alle presenze del giorno e richiedere immediatamente le eventuali integrazioni necessarie per svolgere regolarmente il servizio;
 - l'addetto deve verificare l'idoneità dei pasti del vitto comune e dei menù alternativi con la misurazione e registrazione delle temperature e verifica visiva dell'integrità dei contenitori *gastronorm* e dell'esclusione di eventuali contaminazioni; in caso di esito non conforme deve essere richiesta la sostituzione. Per i menù alternativi consegnati in contenitori isotermitici che contengono i piatti destinati a diversi utenti, le temperature possono essere rilevate per tipologia di pietanza (prosciutto cotto, formaggio, pasta, filetto di platessa, petto di pollo ai ferri, patate, carote all'olio, insalate, ecc.). In caso di non conformità di temperatura l'addetto deve verificare la temperatura di tutte le *gastronorm* o piattini contenenti la stessa tipologia di alimento; al termine del controllo deve contattare immediatamente l'I.A. per la sostituzione dei pasti del vitto comune e/o dei piatti dei menù alternativi non conformi. Il rilevamento delle temperature deve essere effettuato in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni (immediatamente dopo la consegna nel refettorio). La registrazione delle temperature deve avvenire immediatamente dopo la rilevazione. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più *gastronorm* o contenitori contenenti i piatti dei menù alternativi. Terminato il rilevamento della temperatura conforme, le *gastronorm* devono essere subito richiuse e collocate nel banco o carrello termico o nel contenitore isotermitico. I piatti dei menù alternativi devono essere conservati nei loro contenitori sino al momento della riattivazione e/o somministrazione. Le *gastronorm* contenenti alimenti non conformi devono essere immediatamente identificate, segregate e separate dalle altre *gastronorm*;
 - l'addetto deve verificare l'idoneità delle diete speciali con la misurazione e registrazione delle temperature e la verifica visiva dell'integrità dei contenitori termosaldati; in caso di esito non conforme deve essere richiesta immediatamente la sostituzione. Le diete speciali per utenti celiaci, allergici o codici rossi devono essere trasportate in contenitori monopasto e l'addetto deve rilevare le temperature dei singoli piatti che compongono la dieta. Per le diete non rientranti fra quelle sopra indicate ed eventualmente consegnate in contenitori isotermitici che contengono i piatti destinati a diversi utenti, le temperature possono essere rilevate per tipologia di pietanza (prosciutto cotto, formaggio, pasta, filetto di platessa, petto di pollo ai ferri, patate, carote all'olio, insalate, ecc.). Nella fattispecie l'I.A. deve tener conto

del rischio di contaminazione crociata fra le diete, dovuta alla pellicola forata, per il rilievo della temperatura, e deve mettere in atto idonee procedure per evitare tale pericolo. La registrazione delle temperature deve avvenire immediatamente dopo la rilevazione;

- l'addetto deve lavare accuratamente la frutta secondo le procedure del manuale di autocontrollo aziendale e verificare l'eventuale frutta da scartare e contattare l'I.A. per reintegrare la quantità mancante dovuta allo scarto della frutta non edibile;
- l'addetto deve riempire le caraffe con l'acqua di rete, prelevata dal punto di erogazione identificato per il prelievo e posizionarle sui tavoli. Tale operazione deve essere eseguita 30 (*trenta*) minuti prima dell'inizio del servizio;
- l'addetto deve collocare le *gastronorm* negli appositi vani del banco o carrello termico solo quando l'impianto ha raggiunto la temperatura idonea, definita dall'I.A. nel manuale di autocontrollo aziendale, per la conservazione dei pasti caldi. In attesa del raggiungimento della temperatura stabilita le *gastronorm* devono essere conservate nei contenitori isotermitici. In caso di malfunzionamento dell'attrezzatura le *gastronorm* sono conservate nei contenitori termici e prelevati uno alla volta solo al momento della distribuzione. Le *gastronorm* contenenti i pasti da consumarsi freddi (es. insalate, affettati, formaggi, ecc.) devono essere conservati all'interno dei contenitori termici sino al momento della somministrazione;
- l'addetto deve allestire la linea di distribuzione collocando negli appositi spazi il pane, le posate, i bicchieri, i vassoi, i tovaglioli e la frutta. In assenza della linea l'addetto deve allestire il/i carrello/i con le stoviglie, le posate, i bicchieri, i vassoi, i tovaglioli e la frutta e le *gastronorm* per la distribuzione nelle aule. Le *gastronorm* devono essere collocate sul carrello termico o sul carrello neutro poco prima l'inizio della distribuzione dei pasti nelle aule. Eventuale altro materiale, necessario per il servizio (strofinacci e prodotti per la detersione e disinfezione dei banchi, rotolo carta, ecc.) deve essere collocato su carrello dedicato diverso dal carrello con i pasti;
- l'addetto deve preparare il piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù del pasto comune, con esclusione degli alimenti distribuiti a numero (petti di pollo, filetti di platessa, polpette, ecc.). L'addetto per l'allestimento dei piatti campione deve far riferimento alle tabelle di grammatura predisposte dall'I.A.; la bilancia e le tabelle devono essere a disposizione per consentire l'eventuale verifica delle porzioni distribuite;
- l'addetto deve condire le pietanze e le verdure quando richiesto dal menù, utilizzando utensili adeguati e idonei al contatto con gli alimenti. Non è concesso condire e mescolare le verdure e le pietanze senza l'ausilio di utensili;
- l'addetto deve pulire, detergere e disinfettare i banchi e le superfici utilizzate per il servizio, presenti nelle aule, prima della distribuzione dei pasti;

- l'addetto prima e dopo la distribuzione dei pasti, deve aerare i locali nei quali si svolge il servizio (refettori, aule, altri locali);
- l'addetto, al termine delle attività precedenti alla distribuzione e prima dell'inizio della distribuzione, deve registrare tutte le situazioni non conformi rilevate e le azioni correttive applicate come indicato a titolo esemplificativo e non esaustivo nel seguente elenco:
 - ritardo nella consegna dei pasti;
 - quantità mancante di uno dei piatti componenti il pasto e richiesta dell'integrazione;
 - assenza o errata consegna di diete speciali o menù alternativi e richiesta della sostituzione o dell'integrazione;
 - temperatura non conforme di alimenti del pasto comune o diete speciali e richiesta della sostituzione;
 - malfunzionamento di impianti o strumenti o presenza di infestanti o loro segni e comunicazione all'I.A.;
 - rilevazione di situazioni irregolari che possono condizionare direttamente o indirettamente il regolare svolgimento del servizio di ristorazione e comunicazione all'I.A.

Nelle scuole in cui i pasti sono consumati nelle aule, l'intervento di detersione e disinfezione dei banchi e delle superfici e l'aerazione dei locali, dovranno essere tempestivamente eseguiti appena le aule sono liberate dagli alunni

L'I.A. deve effettuare le operazioni di consegna delle stoviglie senza arrecare turbativa alcuna alla regolare esecuzione del servizio.

Articolo 27

Operazioni da effettuare durante e dopo la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione durante e dopo la distribuzione dei pasti dovrà adempiere a tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo e dal presente articolo ed in particolare:

- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nelle *gastronorm* e nei contenitori termici. L'eventuale quantità non distribuita dovrà essere recuperata secondo quanto dichiarata in sede di gara;
- utilizzare utensili adeguati, puliti e calibrati in base alle pietanze e alle fasce di età degli utenti;
- riattivare le diete speciali e i menù alternativi con il forno a microonde seguendo le istruzioni di regolazione della potenza e/o dei minuti indicati nell'istruzione predisposta dall'I.A. Rilevare la temperatura con apposito termometro e registrare il

dato sul modulo dedicato. Per le diete speciali controllare il nominativo, l'alimento e l'intolleranza o l'allergia, e consegnare la dieta all'utente assicurandosi dell'identità dello stesso confrontandosi con l'insegnate;

- sparecchiare i tavoli, ritirare e svuotare le caraffe con l'acqua non consumata tra un turno/flusso e l'altro. Le caraffe utilizzate nei turni/flussi precedenti prima del riuso per il turno/flusso successivo devono essere detersi e disinfettati;
- pulire, detergere e disinfettare, i tavoli tra un turno/flusso di distribuzione e quello successivo;
- pulire i pavimenti, tra un turno/flusso e l'altro, se eccessivamente sporchi di residui alimentari;
- apparecchiare e collocare le caraffe sui tavoli per il turno/flusso successivo;
- inserire al termine del servizio le *gastronom* nei contenitori isotermitici e ritirare il pane e la frutta non distribuita negli appositi contenitori per il ritiro secondo quanto dichiarato in sede di gara relativamente alla gestione delle eccedenze e degli scarti;
- cambiare la divisa per effettuare le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione al termine del servizio o fra un turno e quello successivo;
- sparecchiare e raccogliere le stoviglie pluriuso sporche ed eliminare i residui alimentari, e collocarle negli appositi contenitori per il ritiro da parte del personale incaricato dall'I.A. I contenitori contenenti i piatti sporchi devono essere perfettamente chiusi; non possono essere trasportati piatti sporchi in sacchi o in modalità sfusa non inseriti nei loro contenitori dedicati;
- sparecchiare e raccogliere i rifiuti negli appositi sacchi/contenitori;
- aerare, pulire, detergere e disinfettare i tavoli le sedie e i pavimenti del/i refettorio/i e di tutti i locali e utilizzati per il servizio (cucina, office, ecc.);
- detergere e disinfettare i vassoi, gli utensili, le caraffe e tutto il materiale d'uso utilizzato per il servizio di distribuzione;
- pulire, detergere e disinfettare arredi e attrezzature di tutti i locali annessi e utilizzati per il servizio di distribuzione (carrelli, banco o carrello termico, ecc.);
- svuotare i contenitori dei rifiuti e conferire i sacchi negli appositi contenitori posti all'esterno del plesso;
- pulire, detergere e disinfettare i sanitari igienici ad uso esclusivo del personale dell'I.A.;
- effettuare tutti gli interventi di pulizia, detersione e disinfezione (quando prevista) previsti dal manuale di autocontrollo aziendale e secondo le frequenze stabilite.

Nelle scuole in cui i pasti sono consumati nelle aule, prima del consumo dei pasti, l'addetto dovrà:

- aerare i locali, detergere e disinfettare i banchi e le superfici utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- sistemare la tovaglietta, il tovagliolo, il bicchiere, le posate, il pane e il frutto o dessert sul banco (esclusi gli yogurt che devono essere conservati nei contenitori termici e distribuiti solo al momento della somministrazione);
- disporre la/e caraffa/e con l’acqua di rete sul banco o cattedra all’uopo dedicata o mettere la bottiglietta di acqua su ogni banco;
- preparare il/i carrello/i con le *gastronorm* e gli utensili per la distribuzione dei pasti.

Al termine del consumo dei pasti l’addetto dovrà aerare i locali, ritirare i piatti ed eliminare gli avanzi (compresa l’acqua) negli appositi contenitori per rifiuti e successivamente pulire, detergere e disinfettare i banchi e le superfici utilizzate per la somministrazione dei pasti; pulire i pavimenti delle aule, se queste attività non sono svolte dal personale scolastico.

Gli alimenti rilevati non conformi al ricevimento dei pasti, dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salve diverse indicazioni del Comune o delle autorità competenti per territorio (A.S.L. TO3).

Nelle scuole in cui i pasti sono consumati nelle aule, l’intervento di detersione e disinfezione del banco e delle superfici, utilizzate per il servizio di somministrazione, e la pulizia del pavimento dovranno essere immediati e tali da rendere accessibile il locale nei tempi e nei modi richiesti dalla scuola.

Tutte le operazioni di pulizia devono essere registrate su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale.

L’I.A. al termine del consumo dei pasti deve prevedere il ritiro dei contenitori contenenti le stoviglie sporche e provvedere al loro trasporto presso il centro cottura o centro lavaggio in cui sarà effettuata la detersione e la disinfezione.

Articolo 28

Rispetto della normativa

Tutta la normativa europea nazionale, regionale e locale vigente in materia di sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, qualità e caratteristiche delle materie prime alimentari e dei materiali a contatto con gli alimenti si intendono qui tutte richiamate (Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004, L. 30 aprile 1962 n. 283, Reg. (CE) 1935/2004, CAM 2020, D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81).

L’I.A. deve osservare le norme sopracitate per tutta la durata del servizio, compresi proroga tecnica e rinnovo.

TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Articolo 29

Personale e formazione

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalla normativa relativa alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A. medesima.

Disposizioni generali relative al personale

L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalla normativa di riferimento e dai CAM 2020.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 8 e al Reg. (CE) 852/2004, l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, rivolto al personale del centro cottura e al personale addetto alla somministrazione dei pasti al fine di adeguare il servizio stesso agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Parimenti l'I.A. deve garantire la formazione e l'addestramento del personale delle aziende alle quali ha appaltato alcune attività del servizio di ristorazione e/o servizi oggetto dell'appalto (es. addetti al trasporto dei pasti e delle stoviglie, del ritiro dei vuoti e delle stoviglie sporche; addetti al lavaggio delle stoviglie pluriuso; manutentori, ecc.) e dei lavoratori interinali.

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

In base alle mansioni svolte e alle competenze l'I.A. deve organizzare corsi di formazione e addestramento, su specifici argomenti quali:

- buone pratiche di igiene e di lavorazione, sicurezza alimentare e gestione delle

allergie alimentari, intolleranze e celiachia, cenni sulla normativa dell'etichettatura con attenzione all'indicazione degli allergeni;

- principi dell'autocontrollo e HACCP, procedure e istruzioni operative dell'autocontrollo aziendale;
- tecniche di lavorazione e cottura per garantire il rispetto e la conservazione dei valori nutrizionali dei piatti finiti;
- tecniche di lavorazione e cottura per migliorare le qualità sensoriali degli alimenti;
- tecniche di lavorazione e cottura per minimizzare i consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- uso corretto di utensili, durante la distribuzione dei pasti, per garantire la somministrazione della porzione idonea, in base alla fascia di età dell'utente, e per prevenire gli sprechi alimentari;
- principi di una sana e corretta alimentazione, in particolare uso del sale e dei condimenti;
- corretta gestione dei rifiuti in base alle modalità individuate dal Comune;
- corretto comportamento con l'utenza.

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico e per tutta la durata del servizio, compresi proroga tecnica e rinnovo, l'I.A. deve organizzare corsi di aggiornamento sugli argomenti sopra elencati con particolare attenzione alle buone pratiche di lavorazione e igiene, sicurezza alimentare, procedure e istruzioni operative dell'autocontrollo aziendale. I suddetti corsi devono essere rivolti a tutto il personale operante nel centro cottura compreso il personale addetto al trasporto e tutto il personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Organico

Le caratteristiche produttive devono essere garantite dal personale impiegato, di provata esperienza nel settore della ristorazione scolastica e/o collettiva veicolata e oggetto da sempre di continui e costanti percorsi di informazione, formazione e addestramento (come prescritto e reso obbligatorio dal Reg. (CE) n. 852/2004) per operare secondo le norme di una corretta prassi igienica.

Dall'inizio del servizio, l'I.A. deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

L'I.A. prima dell'inizio del contratto, deve trasmettere l'organigramma aziendale e dettagliato elenco nominativo di tutto il personale che impiegherà nel servizio di refezione con mansioni, titoli di studio e anzianità di servizio. L'I.A. deve garantire la sostituzione immediata del personale per qualunque ragione assente con personale di pari qualifica professionale ed esperienza

La consistenza dell'organico impiegato presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (aule/refettori), deve essere presentata al Comune tramite posta elettronica certificata (PEC)

entro 10 (*dieci*) giorni dall'avvio del servizio, tramite elenco nominativo, indicante mansioni, livello, monte ore, orario di lavoro, eventuale sospensione estiva, scatti d'anzianità, tipologia di contratto e con frequenza trimestrale. Le eventuali variazioni effettuate sulla consistenza organica, se strettamente necessarie, devono essere comunicate ed adeguatamente motivate per successiva approvazione del Comune.

Quest'ultimo si riserva il diritto di chiedere all'I.A. per iscritto la sostituzione entro 24 ore del personale ritenuto inidoneo per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il personale aziendale è tenuto alla compilazione giornaliera di un foglio firma settimanale o mensile, che riporti il nominativo, l'orario di entrata ed uscita e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere giornalmente presente in ogni sede di ristorazione, cucina, refettori e mantenuto fino al quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento. Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Rapporto di lavoro

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

Nel caso in cui l'I.A. fosse una Cooperativa sociale, la stessa potrà applicare il CCNL di riferimento del settore di attività svolta o quello specifico della cooperazione sociale.

Il lavoratore, quale dipendente dell'I.A., deve risultare a libro paga della medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'I.A. deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

L'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente Capitolato.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra ai competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva.

L'I.A. deve fornire al Comune copia delle deleghe di pagamento relative al versamento delle ritenute fiscali per i lavoratori dipendenti direttamente impiegati nel servizio, così come previsto dall'art. 17-bis del D.Lgs. 9 luglio 1997 n. 241 rubricato "*Ritenute e compensazioni in appalti e subappalti ed estensione del regime del reverse charge per il contrasto dell'illecita somministrazione di manodopera*", introdotto dall'art. 4 del D.L. 26 ottobre 2019 n.124 e convertito in L. 19 dicembre 2019 n. 157, caratterizzandosi l'oggetto del presente appalto di servizi da prevalente utilizzo di manodopera presso le sedi di attività del committente con l'utilizzo di beni strumentali di proprietà del Comune o comunque ad essa riconducibili, ed in

ragione del superamento della soglia € 200.000,00 (*duecentomila/00*) complessivi l'anno. Resta salvo quanto previsto dal comma 5 del medesimo articolo.

A tal fine, l'I.A. e le imprese subappaltatrici, qualora tenute in ragione dei presupposti di cui al paragrafo precedente, cureranno nell'ultimo giorno del mese precedente a quello della scadenza prevista per il versamento delle ritenute, la trasmissione della dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante la sussistenza dei seguenti requisiti:

- risultare in attività da almeno tre anni;
- essere in regola con gli obblighi dichiarativi;
- avere eseguito nel corso dei periodi d'imposta cui si riferiscono le dichiarazioni dei redditi presentate nell'ultimo triennio complessivi versamenti registrati nel conto fiscale per un importo non inferiore al 10 % dell'ammontare dei ricavi o compensi risultanti dalle dichiarazioni medesime;
- non avere iscrizioni a ruolo o accertamenti esecutivi o avvisi di addebito affidati agli agenti della riscossione relativi alle imposte sui redditi, all'imposta regionale sulle attività produttive, alle ritenute e ai contributi previdenziali per importi superiori ad € 50.000,00 (*cinquantamila/00*), per i quali i termini di pagamento siano scaduti e siano ancora dovuti pagamenti o non siano in essere provvedimenti di sospensione. Le predette disposizioni non si applicano per le somme oggetto di piani di rateazione per i quali non sia intervenuta decadenza.

Solo qualora l'I.A., ed eventualmente le imprese subappaltatrici, non dovessero disporre dei requisiti necessari ai fini della suindicata autocertificazione, potranno trasmettere al Comune, entro i 5 (*cinque*) giorni lavorativi successivi alla scadenza del versamento delle ritenute:

- i modelli F24 relativi al versamento delle ritenute;
- un elenco di tutti i lavoratori, identificati tramite codice fiscale, impiegati nel mese precedente direttamente nell'esecuzione del presente contratto, con il dettaglio delle ore di lavoro, dell'ammontare della retribuzione corrisposta e il dettaglio delle ritenute fiscali eseguite nel mese precedente nei confronti di ciascun lavoratore.

Il Comune sospenderà il pagamento dei corrispettivi maturati dall'I.A. entro i 5 (*cinque*) giorni lavorativi successivi alla scadenza del versamento delle ritenute, qualora la stessa ed eventualmente le imprese subappaltatrici qualora tenute, non dovessero ottemperare ai succitati obblighi di trasmissione o versamento. La sospensione del pagamento verrà effettuata fino al perdurare dell'inadempimento e sino a concorrenza del 20 % del valore complessivo dell'oggetto del presente contratto, ovvero per un importo pari all'ammontare delle ritenute non versate rispetto ai dati risultanti dalla documentazione trasmessa.

Variazione e reintegro del personale dell'I.A.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere conforme ai rapporti utenti/addetti, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione

necessaria in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere adeguatamente motivate dall'I.A. e preventivamente comunicate per approvazione del Comune. In mancanza di tale approvazione formale l'I.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'I.A. è tenuta a sostituirlo immediatamente e comunque entro il giorno lavorativo successivo, in modo da mantenere costante l'impiego di personale previsto.

È fatto divieto all'I.A. di effettuare variazioni degli organici impiegati per il servizio di cui al presente Capitolato nei 3 (tre) mesi precedenti la scadenza del contratto, fatto salvo quanto indicato precedentemente.

Codice di comportamento

L'I.A. con la sottoscrizione del contratto dichiara di conoscere ed accettare le norme ed i principi comportamentali contenuti nel Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, (D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62) e nel Codice di comportamento integrativo del Comune di Bruino approvato con delibera di Giunta Comunale n. 3 del 6/02/2014 e disponibile al seguente link del sito del Comune <https://www.comune.bruino.to.it/it-it/amministrazione/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/codice-disciplinare-e-codice-di-condotta#173890>.

Articolo 30

Clausola sociale

In considerazione dei cambi di gestione, ai sensi dell'art. 50 del Codice e delle Linee Guida ANAC n. 13 recanti "*La disciplina delle clausole sociali*" approvate con delibera 13 febbraio 2019 n. 114, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'I.A. subentrante dovrà assumere il personale, adibito all'appalto, iscritto nel libro unico del lavoro presente da almeno tre mesi nell'unità produttiva interessata, fatto salvo i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro, comunque a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'imprenditore subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative previste nell'esecuzione del contratto.

Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto al momento della redazione del presente Capitolato, nell'apposito allegato, ove è recato l'elenco dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

Per personale adibito all'appalto si intendono i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio ivi compreso il personale operante presso il centro cottura. Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. L'I.A. uscente deve consegnare alla subentrante copia conforme dei fogli presenza, degli addetti al servizio, prestato negli ultimi

tre mesi. La stessa I.A. si obbliga a effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio.

Articolo 31 **Profili professionali**

Direttore tecnico del servizio

L'I.A. deve nominare un Direttore tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso. Il Direttore tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A. e dovrà garantire costante reperibilità e presidiare con assiduità il centro di cottura aziendale.

Il Direttore tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato avere esperienza, almeno quinquennale, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione scolastica o collettiva veicolata. Il Direttore tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Comune. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore tecnico del servizio, l'I.A. provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Personale addetto alla produzione pasti centro cottura

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

Presso il centro cottura deve essere presente quotidianamente 1 (uno) responsabile del centro cottura con il compito di coordinare le attività svolte per la produzione e trasporto dei pasti. Tale figura, di provata esperienza quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica, deve individuare le soluzioni di eventuali criticità relative alla produzione dei pasti del vitto comune, delle diete speciali, dei menù alternativi, dell'approvvigionamento delle materie prime e della logistica del magazzino, del corretto funzionamento di attrezzature e impianti emerse durante le attività svolte nel centro cottura e che possono pregiudicare la regolare esecuzione del servizio di ristorazione aggiudicato.

Dietista

Per la consulenza dietistica e l'elaborazione delle diete speciali personalizzate l'I.A. dovrà avvalersi di un dietista con abilitazione all'esercizio della professione e di provata esperienza di almeno tre anni nella ristorazione scolastica. La dietista deve essere referente per la verifica e controllo su tutti gli alimenti e/o pasti da consegnare nei singoli plessi. Tale figura, almeno una volta al mese, deve effettuare un sopralluogo per ogni singolo plesso per verificare l'andamento

del servizio e della corretta preparazione delle diete personalizzate e per la valutazione della gradibilità delle diete stesse.

Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro dei vuoti presso i punti di distribuzione, deve impiegare personale adeguatamente formato, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto dichiarato in sede di gara. Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti previsti dalla normativa.

Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti deve impiegare proprio personale adeguatamente formato in numero congruo tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una ordinata esecuzione del servizio stesso. Durante l'esecuzione del servizio e per tutta la durata dell'appalto, compresi proroga tecnica e rinnovo, l'I.A. deve rispettare i rapporti addetti/utenti.

Le figure del Responsabile tecnico del servizio e del Responsabile del centro cottura non possono essere svolte dalla medesima persona.

Articolo 32

Igiene del personale e abbigliamento

L'I.A. deve fornire a tutto il personale operante nel centro cottura e nei punti di distribuzione (scuole), idoneo abbigliamento da lavoro prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza del lavoro. Durante le attività il personale deve indossare camice a manica lunga di colore chiaro e camice a manica lunga di colore diverso per le pulizie, copricapo, copri barba, calzature apposite, mascherina e guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti compresi gli alimenti grassi. Il personale esterno (manutentori, addetti al controllo degli infestanti, autisti, ecc.) che svolge attività presso il centro cottura e presso i punti di distribuzione deve essere dotato di idoneo abbigliamento (camice e copricapo) e essere informato e formato sulle norme igieniche da applicare durante la permanenza nei locali sopra citati.

Il personale (interno ed esterno) che svolge attività a diretto o indiretto contatto con gli alimenti, nel centro cottura e/o nei punti di distribuzione, deve curare l'igiene personale, indossare correttamente l'abbigliamento da lavoro e avere un corretto comportamento igienico e seguire le seguenti prescrizioni:

- prima di entrare in servizio e accedere nei locali, il personale interno deve indossare l'abbigliamento da lavoro pulito e posare nell'armadietto l'abbigliamento personale

- (comprese le calzature personali) nello scomparto ad esso dedicato. Nell'armadietto l'abbigliamento personale e quello da lavoro devono essere separati, le calzature (personali e da lavoro) devono essere riposte al suo interno e nel locale spogliatoio all'esterno degli armadietti, non devono essere presenti indumenti e/o materiali;
- il camice deve coprire completamente l'eventuale abbigliamento personale indossato sotto il camice (magliette, golfini, pile, ecc.); è vietato indossare altro abbigliamento sopra il camice ad esclusione dei D.P.I. forniti dall'I.A.;
 - il copricapo e il copribarba devono contenere completamente capelli e barba;
 - la mascherina deve coprire completamente naso e bocca;
 - non devono essere indossati orecchini, piercing, collane, orologi, braccialetti (compresi quelli in tessuto non rimovibili), anelli; sono ammessi gli ausili con vincoli medicali, tenendo conto che deve sempre essere minimizzato il rischio di una eventuale contaminazione. Le unghie delle mani devono essere pulite e senza smalto;
 - è vietato indossare abbigliamento da lavoro, comprese le calzature, non pulito e/o logorato dall'uso. L'abbigliamento pulito deve essere separato dall'abbigliamento sporco;
 - è vietato mangiare, bere, fumare (comprese le sigarette elettroniche), masticare gomma o avere qualsiasi altro comportamento non igienico; è consentito l'assaggio nelle cucine di preparazione pasti, l'assaggio deve essere effettuato con posate monouso. Le azioni sopra descritte possono essere svolte nei locali dedicati e messi a disposizione del personale dall'I.A. (locali mensa, aree relax, ecc.)
 - è vietato detenere o conservare nei locali di preparazione pasti e conservazione delle derrate alimentari e non (es.: MOCA, detersivi, ecc.) materiali e/o prodotti ad uso personale come farmaci, alimenti, bevande (es.: acqua), ecc.;
 - è vietato uscire dai locali del centro cottura e dei punti di distribuzione, con l'abbigliamento da lavoro, ad esclusione del conferimento dei sacchi dei rifiuti negli appositi contenitori posti all'esterno del plesso. Tale attività deve essere svolta con l'abbigliamento utilizzato per le pulizie;
 - è vietato effettuare le operazioni di pulizia con l'abbigliamento utilizzato per la manipolazione, lavorazione/preparazione, cottura e distribuzione pasti (camice chiaro) e effettuare le operazioni di manipolazione, lavorazione/preparazione, cottura e distribuzione pasti e allestimento tavoli, con l'abbigliamento utilizzato per le pulizie e il lavaggio. Nel caso in cui durante le attività, per motivi logistico-organizzativi, il personale è impossibilitato a indossare l'abbigliamento delle pulizie, è consentito utilizzare il camice chiaro per effettuare brevi e veloci lavaggi con detersivi di utensili e/o piccoli elettrodomestici e il semplice sbarazzo dei tavoli dei

refettori tra i flussi, purché sia indossato un davantino impermeabile monouso che sarà cambiato dopo le suddette operazioni;

- il personale con tagli e/o infezioni deve proteggere le parti interessate ed esposte con medicamenti impermeabili e di colore visibile ed individuabile negli alimenti (es. cerotti di colore blu);
- il personale che sospetti o presenti sintomi di malattie infettive trasmissibili attraverso gli alimenti o che possano compromettere la salubrità degli alimenti devono informare il Responsabile dell'I.A., e se presente sul luogo di lavoro, deve interrompere immediatamente le attività a contatto diretto o indiretto con gli alimenti (es. lavaggio utensili e stoviglie, deposito alimenti confezionati, detergenti, MOCA, ecc.).

L'I.A. deve predisporre istruzioni sulle modalità di lavaggio e trasporto dell'abbigliamento da lavoro da impartire al personale.

Il personale in servizio nel centro cottura e nei punti di distribuzione deve lavarsi le mani e la prima parte degli avambracci, con le modalità indicate dall'O.M.S. e dal Ministero della Salute, con acqua calda e detergente-disinfettante minimo nei seguenti casi:

- sempre prima di iniziare qualsiasi attività inerente il servizio di ristorazione e all'entrata nei locali di lavorazione degli alimenti e prima di toccare qualsiasi cibo o utensile;
- dopo aver toccato o lavorato alimenti a rischio di contaminazione (carni bianche di pollo e tacchino crude, carni rosse, uova in guscio, pesce, croste di formaggio, verdure e frutta da mondare, ecc.), anche se durante la manipolazione sono stati usati i guanti;
- tra manipolazioni di alimenti diversi, soprattutto quando si passa dalla manipolazione di cibi crudi alla manipolazione di cibi cotti, anche se durante la manipolazione sono stati usati i guanti;
- ogni volta che si è costretti per qualsiasi motivo ad interrompere la lavorazione per toccare qualcos'altro (es.: cellulare personale, spostare contenitori termici, ecc.), o effettuare il cambio dei guanti;
- dopo aver fatto uso del fazzoletto da naso, ogni volta che si è portata la mano alla bocca, dopo aver toccato il viso o i capelli, dopo aver starnutito o tossito;
- dopo aver toccato rifiuti o cibi di scarto, imballaggi, cassette o contenitori per la spazzatura, anche se durante la manipolazione sono stati usati i guanti;
- dopo aver maneggiato prodotti per la pulizia o toccato accidentalmente prodotti nocivi per la salute (es.: trappole e/o esche per infestanti), anche se il tocco è stato effettuato con i guanti;
- dopo aver sparecchiato e deterso i tavoli dei refettori e/o i banchi delle aule dove sono stati consumati i pasti, o effettuare il cambio dei guanti;

- dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver effettuato una pausa, mangiato, bevuto e/o fumato durante l'orario di lavoro.

L'I.A. al personale esterno e i visitatori deve fornire adeguato abbigliamento (camicia copricapo e calzari), informarli sul comportamento igienico da tenere durante la permanenza nel centro cottura.

Articolo 33

Norme antipedofilia

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

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

TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 34

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche (allegato 2 del progetto unico di servizio), ai CAM 2020, ai “*Criteri Microbiologici per Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1 – Protocollo Tecnico rev. 4/2017*” emanati dalla Regione Piemonte e successive revisioni e alle “*Linee Guida per l’analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti*” - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte del 18 dicembre 2011 n. 780.

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

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

Sono previsti prodotti a denominazione di origine (DOP-IGP), ortofruitticoli biologici e da produzione integrata e del commercio equo e solidale come meglio specificato nelle tabelle merceologiche che ne determinano caratteristiche e provenienza.

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

Articolo 35

Etichettatura e identificazione delle derrate alimentari

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

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

- le etichette degli alimenti riconfezionati dall’I.A. (es. sottovuoto), travasati o in confezioni aperte devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del

produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale, data apertura confezione, data confezionamento, data entro la quale il prodotto deve essere consumato/utilizzato determinata dalla *shelf life* interna elaborata dall'I.A. in autocontrollo; oppure i prodotti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di apertura, data di confezionamento e data entro la quale è previsto il consumo o l'utilizzo (*shelf life*). Quando l'alimento viene riconfezionato, sull'etichetta deve essere riportata la *shelf life* calcolata dalla data della prima apertura della confezione originale;

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

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

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

I prodotti ortofrutticoli biologici devono essere chiaramente identificati con etichetta originale del produttore e del confezionatore e stoccati in area definita, destinata allo scopo e identificata sulle pareti e delimitata sul pavimento da una striscia di colore distinguibile di 5 (cinque) centimetri di larghezza. L'I.A. oltre all'identificazione dell'area dedicata ai prodotti biologici, deve adottare misure precauzionali, atte a scongiurare confusioni e promiscuità con prodotti convenzionali.

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

Articolo 36 **Rintracciabilità**

Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, l'I.A. deve predisporre procedure ai sensi del Reg. CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del Reg. (CE) 1831/2003 relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.

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

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

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso tipo e caratteristiche degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del Comune di Bruino o il CIG 91438786D4.

TITOLO VII -TABELLE DIETETICHE E MENÙ

Articolo 37

Quantità e qualità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e con le caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche.

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 5% (*cinque percento*) del peso netto, non è ammessa una variazione di peso in difetto.

Le bilance presenti nel centro cottura e nei punti di distribuzione, con cui l'I.A. garantisce il peso devono essere sottoposte a tarature, almeno una volta l'anno, secondo un'apposita procedura predisposta dall'I.A. La documentazione della taratura delle bilance deve essere conservata presso il luogo dove è presente la bilancia e disponibili al momento del controllo.

All'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve aggiornare le tabelle dietetiche in base ai menù predisposti. Le tabelle dietetiche devono riportare le grammature dei singoli ingredienti compresi il sale, gli aromi, il pangrattato, il formaggio grattugiato, ecc.; non sono ammesse diciture "quanto basta (q.b.)". L'I.A. deve determinare la grammatura dei singoli ingredienti tenendo conto dei principi della corretta alimentazione. Nelle tabelle dietetiche devono essere indicate le grammature della frutta, merendine, dessert, e la quantità dei condimenti utilizzati per condire le verdure crude e/o i piatti che prevedono una salsa o un sugo per il completamento del piatto (olio, sale, aceto, sughi, salse, formaggio grattugiato, ecc.).

Sulla base delle tabelle dietetiche all'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve predisporre:

- la tabella di conversione delle grammature "a crudo" in grammature "a cotto" della singola porzione. La conversione deve essere predisposta per tutti i piatti previsti nei menù compresi gli alimenti distribuiti a numero o porzione (fettina, petto, filetto, lasagna, tortino, frittata, polpetta, ecc.). L'I.A. per la predisposizione della tabella di conversione deve prendere in considerazione le procedure di preparazione, i tempi e le tipologie di cottura previste dalla ricetta e utilizzati presso il centro cottura, utilizzando il fattore di variazione (*Yield Factor*): peso alimento cotto/peso alimento crudo come previsto dal sito del CREA al seguente indirizzo:

<https://www.alimentinutrizione.it/presentazione-dati>.

Nella tabella di conversione crudo/cotto devono essere indicati:

- il peso dell'alimento completo di tutti gli ingredienti a crudo;

- il peso dell'alimento finito cotto, compresi gli alimenti somministrati a numero o porzione;
 - il fattore di variazione del peso (determinato con la seguente formula: peso cotto/peso crudo). Il risultato deve essere attendibile e congruente con quanto stabilito dalle tabelle del CREA;
 - la tipologia di cottura e/o il programma utilizzato per la cottura se effettuata nei forni di ultima generazione;
 - la grammatura, in base alla fascia di età, della singola porzione compresi gli alimenti distribuiti a numero o porzione (es.: lasagne, filetti di pesce, petti di pollo, polpette, frittate, tortini, ecc.);
 - la grammatura dell'impasto (liquido, semiliquido o semisolido) versato nelle *gastronorm* o teglie, necessaria per la produzione di un numero di porzioni di frittate, gateaux e tortini stabilito dall'I.A. La grammatura deve essere effettuata in base alla fascia di età;
 - la grammatura, in base alla fascia di età, della singola porzione di sugo o salsa che viene aggiunta all'alimento base al momento della somministrazione (es.: pasta al sugo, polpette in umido, vitello tonnato, ecc.);
- la tabella delle grammature delle porzioni, di ogni singolo piatto previsto nei menù. La tabella deve essere predisposta per fascia di utenza (infanzia, primaria, secondaria e adulti) e deve riportare:
- le grammature di tutti i piatti (primi, secondi, contorni, frutta e/o dessert);
 - le grammature dei sughi, delle salse e dei condimenti aggiunti al piatto nel punto di distribuzione prima o durante la somministrazione;
 - le grammature delle singole porzioni degli alimenti distribuiti a numero o porzione (fettina, petto, filetto, lasagna, tortino, frittata, polpetta, ecc.), e suddivise per fascia di utenza;
 - il numero di porzioni che possono essere ottenute dalla singola *gastronorm* o teglia, degli alimenti tagliati presso i punti di distribuzione o presso il centro cottura (lasagne, tortini, frittate, ecc.). Le tabelle di grammatura devono essere presenti nel centro cottura e in ogni punto di distribuzione e disponibili al momento del controllo.

L'I.A., nelle tabelle dietetiche o nella tabella di conversione, deve prevedere una sezione dedicata al calcolo, per ogni singola verdura e frutta fresca lavorata presso il centro cottura, della percentuale di scarto originato dalla loro mondatura, al fine di determinare la quantità di parte edibile dell'alimento (finocchi, carote, patate, insalate a foglia, pomodori, ananas, mele, agrumi, banane, ecc.). lo scarto deve essere calcolato per tutte le verdure consumate cotte e crude; sono esclusi gli alimenti di IV (*quarta*) gamma e surgelati.

Ai fini della verifica del rispetto delle grammature e delle tabelle dietetiche, l'I.A. deve conservare tutte le etichette delle confezioni di tutti i prodotti utilizzati nella giornata per la preparazione dei secondi piatti a base di carne e di pesce e dei piatti che prevedono nella ricetta alimenti biologici o altrimenti qualificati (DOP, IGP, ecc.). Le etichette o le parti degli imballaggi, devono riportare i dati utili della tracciabilità (nome prodotto, lotto) e il peso della confezione. Tutte le etichette devono essere conservate in modo igienico e facilmente consultabile. Le etichette particolarmente sporche dovranno essere adeguatamente pulite, lavate e asciugate; durante il lavaggio non devono essere cancellati i dati utili ai fini dei controlli e della rintracciabilità.

Le etichette devono essere conservate per 48 (*quarantotto*) ore successive al giorno del consumo e disponibili a prima richiesta del Comune o al momento del controllo.

L'I.A. deve fornire evidenza del peso inviato presso ogni singolo punto di distribuzione; pertanto l'I.A. al confezionamento deve documentare il peso e il numero delle porzioni, delle derrate alimentari inviate giornalmente ai punti di distribuzione. Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, l'I.A. dovrà adottare, nei punti di distribuzione, modalità precise, al fine di garantire la porzione a cotto o a crudo, come ad esempio l'uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto o l'utilizzo di una bilancia per effettuare il "piatto campione". La predisposizione del "piatto campione", del pasto comune, deve essere effettuata per tutti i piatti che compongono il menù giornaliero, ad eccezione di quelle somministrate a numero; in tal caso l'I.A. deve esporre agli utenti la quantità di alimento o porzione (numero) da distribuire al singolo utente e per fasce di età.

Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni, modifiche e/o nuovi piatti o altri giustificati motivi, senza alcun diritto o pretesa dell'I.A.

L'I.A. ad ogni variazione dei menù o delle tabelle dietetiche deve aggiornare le tabelle di conversione, le tabelle di grammatura e inoltrare tempestivamente al Comune la documentazione aggiornata.

MENÙ DELLA DITTA AUTORIZZATO DALL'ASL

Articolo 38

Menù e tabelle dietetiche

La composizione e la proposizione dei menù avverranno, ogni anno scolastico, a cura dell'I.A.

Nella redazione dei menù, l'I.A. dovrà attenersi alle indicazioni della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e dei *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la*

popolazione italiana (LARN), delle “Linee guida per una sana alimentazione” (CREA 2018), dei CAM 2020 e del DM del Ministro della Salute del 28 ottobre 2021 recante “Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»”. L’I.A. dovrà in ogni caso richiedere la vidimazione delle Tabelle di grammatura a crudo e dei menù proposti (pasti comuni, pasti alternativi, pasti privi di proteine animali, pasti senza glutine), al SIAN di riferimento (A.S.L. TO3). I menù elaborati dall’I.A. dovranno, altresì, garantire il rispetto delle tabelle merceologiche, dei CAM 2020 e delle tabelle dietetiche.

L’I.A. deve fornire in tempi adeguati al direttore dell’esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell’istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all’interno dell’edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l’utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati (CAM 2020).

I menù saranno articolati in menù invernale (indicativamente da ottobre/novembre a metà aprile) ed estivo (indicativamente tutto il mese di settembre/ottobre e da metà aprile a giugno). I menù devono essere attuati, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione e sono di due tipi: “Scuole d’infanzia” e “Scuole primarie e secondaria”. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso in accordo fra il Comune e l’I.A., tenendo conto della situazione climatica del periodo e di eventuali richieste della Commissione mensa.

L’I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella qualità e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche, salvo diverse disposizioni da parte del Comune. I menù non potranno essere modificati da parte dell’I.A. se non previo accordo e autorizzazione del Comune.

Una volta al mese deve essere previsto l’allestimento di un menù regionale con prodotti concordati con il Comune. L’I.A. dovrà produrre al Comune i relativi menù concordati e dare comunicazione agli utenti tramite affissione di specifiche locandine nei refettori. I menù regionali con le relative tabelle di grammatura dovranno essere sottoposti preventivamente al SIAN dell’A.S.L. TO3.

L’I.A. è obbligato ad esporre nei locali dei refettori, il menù vigente ed a consegnarne copia alle famiglie degli alunni, se richiesto. Nel menù o su apposito cartello ben visibile, dovranno essere indicati gli allergeni presenti, come richiesto dal Reg. (UE) 1169/2011 e dalla nota Ministeriale 0003674-P del 06 febbraio 2015. Tali indicazioni dovranno essere sempre aggiornate sia in riferimento ad aggiornamenti normativi, sia in riferimento a modifiche di piatti o ingredienti utilizzati.

Articolo 39

Variazioni e rispetto del menù

Il Comune potrà richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, comprovato in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.

Nessuna variazione potrà essere apportata ai menù dall'I.A., senza l'autorizzazione formale del Comune. Al rientro da un periodo di festività potrà essere somministrato un menù differente rispetto a quello previsto nel menù in vigore; la variazione deve essere concordata e approvata dal Comune e validata dal S.I.A.N. (*Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione*) dell'A.S.L. TO3.

Ogni variazione del menù, compresa la variazione della specificità della referenza dovrà essere comunicata all'utenza sia in maniera cartacea presso l'edificio scolastico, sia on line sul sito dell'Istituto scolastico e del Comune.

Le variazioni del menù che dovessero rendersi necessarie, dovranno avvenire senza modifiche al bilancio energetico e dei nutrienti e di costi.

L'I.A. può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con il Comune e validate dal S.I.A.N. dell'A.S.L. TO3.

Le variazioni ai menù effettuate nel corso dell'anno scolastico (es: menù regionali, menù dopo festività, menù speciali, ecc.) dovranno comportare, quando necessario, la riformulazione di tutte le diete e menù alternativi.

È consentita, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite
- cause contingenti imprevedibili non imputabili all'I.A.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con il Comune con comunicazione scritta via posta certificata.

Sono previsti almeno tre menù "speciali" giornalieri nell'imminenza di particolari festività od occasioni, da concordare con il Comune, anche sulla base di quanto proposto dall'I.A. in sede di gara.

In casi eccezionali con le modalità sotto descritte l'I.A. può richiedere al Comune di derogare al menù previsto e di apportarvi variazioni urgenti a causa della sopravvenuta irreperibilità delle derrate necessarie.

Prima della richiesta al Comune l'I.A. deve tuttavia avere esperito tutte le possibili esplorazioni di mercato per approvvigionarsi di tali derrate. L'I.A. deve trasmettere la richiesta di deroga al Comune, corredata da documentazione di associazioni di categoria (a livello

regionale e/o nazionale) che comprovino l'irreperibilità della derrata in oggetto, entro le ore 11.00 del giorno precedente l'attivazione del menù da variare; qualora il Comune non si esprima sulla deroga entro le ore 15.00 del medesimo giorno l'I.A. può variare il menù.

Entro le ore 11.00 del giorno delle variazioni l'I.A. deve comunicare la variazione a tutte le sedi scolastiche interessate; a tale proposito prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve apportare le opportune correzioni al menù calendarizzato esposto nei refettori delle scuole dell'obbligo.

Con riferimento alla reperibilità delle derrate, l'I.A. non deve superare il tasso di scostamento pari al 5% (*cinque per cento*) tra numero di pasti variati ed il numero di pasti erogati, per ogni ordine scolastico. Il Comune comunicherà trimestralmente all'I.A. tale tasso di scostamento per tipologia di derrata (es: ortofrutta, carni rosse, carni bianche, formaggi, ecc.) al fine di monitorare l'andamento delle variazioni; il mancato rispetto del predetto tasso di scostamento può comportare l'irrogazione delle penali.

Articolo 40 **Struttura del menù**

Il menù rivolto agli utenti del servizio di refezione delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie è articolato nel seguente modo:

PRANZO
un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta o yogurt o budino o mousse
acqua di rete o acqua minerale 50 cl per eventuali emergenze
oppure
un piatto unico
un contorno
pane
frutta o yogurt o budino o mousse
acqua di rete o acqua minerale 50 cl per eventuali emergenze

Il Comune potrà richiedere all'I.A. in casi particolari o per le uscite didattiche, la fornitura di pasti freddi.

I pasti freddi dovranno essere composti da:

- 1 (*un*) panino confezionato con 1 porzione di formaggio stagionato o semi-stagionato;
- 1 (*un*) panino con marmellata;

- 1 (*un*) succo di frutta;
- 1 (*una*) banana o un frutto di stagione lavato;
- 1 (*un*) pacchetto di biscotti da 40 g;
- 1 (*una*) bottiglia di acqua minerale naturale da 50 cl;
- tovaglioli di carta.

I panini e la frutta lavata, dovranno essere avvolti separatamente da materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

I pasti freddi, dovranno essere contemplati anche per i menù alternativi e le diete speciali.

Articolo 41

Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, previo accordo con il Comune, l'I.A. deve presentare al Comune la ricetta, le grammature di tutti gli ingredienti del/i piatto/i proposto/i e le modalità di preparazione e cottura. Nel caso in cui alcuni ingredienti non fossero contemplati nelle tabelle merceologiche l'I.A. deve presentare preventivamente le schede tecniche dei nuovi alimenti e i nomi dei fornitori.

Articolo 42

Utilizzo acqua di rete nelle scuole

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

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

- effettuare analisi dell'acqua di rete, microbiologica e chimica, in conformità alla D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 (*Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011*) e comunicare immediatamente al Comune gli esiti delle analisi. Il campione di acqua dovrà essere prelevato dal punto di erogazione individuato dalla ditta che sarà utilizzato per il riempimento delle caraffe durante il servizio di ristorazione per tutta la durata dell'anno scolastico. Le analisi dovranno essere effettuate con frequenza annuale e prima dell'inizio del servizio di ristorazione. In caso di esiti non conformi l'I.A. dovrà provvedere alla ripetizione delle analisi dei parametri con valori superiori ai limiti di legge e valori guida e comunicare immediatamente al Comune gli esiti delle analisi. La sospensione dell'utilizzo dell'acqua di rete sarà protratta sino a risoluzione della non conformità analitica;

- fornire idonee caraffe chiuse da coperchio rimovibile, in numero sufficiente con un rapporto di una caraffa ogni 4 (*quattro*) utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 (*un*) litro, dovranno essere di materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. (UE) 10/2011. Prima dell'acquisto delle caraffe l'I.A. dovrà fornire al Comune una campionatura con le dichiarazioni di conformità;
- installare i dispositivi di filtraggio dell'acqua, previsti nel progetto di qualità;
- effettuare la manutenzione del sistema di filtrazione e la sostituzione dei filtri secondo le disposizioni della casa produttrice, in base ai consumi di acqua del singolo plesso e in ogni caso dopo un lungo periodo di chiusura del refettorio (superiore a 3 (*tre*) mesi) per lavori di ristrutturazione, chiusura estiva, ecc. L'I.A. deve documentare la manutenzione e la sostituzione dei filtri, redigere una procedura dedicata con la descrizione e le specifiche dell'impianto e dei filtri, le modalità, i criteri e le frequenze della sostituzione dei filtri;
- provvedere all'installazione di nuovi sistemi di filtraggio dell'acqua in caso di guasti non riparabili o nei punti di erogazione sprovvisti di impianto.

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

L'I.A. inoltre, dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni per la distribuzione dell'acqua di rete durante il servizio:

- identificazione univoca del punto prelievo acqua dal quale è stato prelevato il campione per l'analisi microbiologica e chimica; il prelievo dell'acqua dovrà essere esclusivamente dal punto identificato;
- flussaggio dell'acqua di rete per alcuni minuti (2 - 3 minuti) prima del prelievo per il servizio. Il tempo di flussaggio deve raddoppiare nei giorni successivi ai fine settimana (lunedì) e nei fermi di 2 (*due*) giorni, o essere protratto per un tempo maggiore secondo la necessità (almeno 10 - 12 minuti circa), nei giorni successivi a fermi prolungati dovuti a festività o interruzioni del servizio di refezione (vacanze pasquali e natalizie, lavori straordinari dell'edificio, vacanze estive, ecc.);
- controllo visivo dell'acqua, da parte delle addette operanti nel refettorio, dopo il flussaggio iniziale e prima del riempimento delle caraffe. In caso di rilievo di torbidità dell'acqua o presenza di particelle in sospensione o di altre anomalie (odore, sapore, colore), l'I.A. dovrà comunicare immediatamente al Comune la non conformità e previa autorizzazione della stessa, provvedere immediatamente alla sospensione dell'utilizzo dell'acqua di rete e alla sostituzione dell'acqua di rete con acqua minerale naturale con le caratteristiche descritte nelle tabelle merceologiche (allegato 2 del progetto unico di servizio). L'acqua oligominerale, non addizionata di anidride carbonica, dovrà essere distribuita in confezioni da un litro e mezzo (1,5 litri), biodegradabili in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà

avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti. La sospensione dell'utilizzo dell'acqua di rete proseguirà sino a risoluzione della non conformità. La fornitura di acqua minerale in bottiglia non comporterà variazione di prezzo del pasto;

- riempimento delle caraffe 30 (*trenta*) minuti antecedenti la somministrazione del pasto e non superiore a 60 (*sessanta*) minuti. Le caraffe devono essere posizionate sui tavoli lontane da fonti di calore e dai raggi solari;
- pulizia da impurità, lavaggio e disinfezione del rompigitto presente nel rubinetto da effettuarsi con frequenza almeno settimanale. La sanificazione del rompigitto deve comunque essere eseguita sempre dopo un fermo prolungato di alcuni giorni prima dell'utilizzo del punto di erogazione e del flussaggio;
- detersione delle caraffe e dei coperchi con frequenza giornaliera e disinfezione con frequenza bisettimanale;
- scolatura e asciugatura delle caraffe e dei coperchi capovolti da effettuare su piani di lavoro protetti da carta monouso, se ritenuto necessario;
- stoccaggio delle caraffe e dei coperchi puliti e asciutti in luogo idoneo e protetto;
- registrazione di tutte le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione delle caraffe, dei coperchi e dei rompi getti.

Su richiesta del Comune e per qualsiasi motivo, l'I.A. dovrà fornire l'acqua in bottiglia in confezioni da 150 cl o 50 cl, in base alla necessità, senza variazioni del prezzo del pasto.

Le modalità di somministrazione dell'acqua di rete e della manutenzione dell'impianto di filtraggio dovranno essere comprese nel manuale di autocontrollo predisposto dall'I.A.

Articolo 43 **Pasti sostitutivi**

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della consegna o della distribuzione, che ne comportino necessariamente la sostituzione, l'I.A. dovrà provvedere entro 60 (*sessanta*) minuti alla sostituzione di tale piatto con gli alimenti di seguito elencati, fermo restando che l'avvenuta sostituzione non elimina la non conformità riscontrata:

- 1° Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con 2 (*due*) panini;
- 2° Piatto - tonno o formaggio o prosciutto cotto;
- Contorno - verdura cotta o cruda;
- Frutta - frutta fresca o altro alimento simile o dessert o pane e cioccolata.

In caso di eventuali problematiche che rendano inagibili i refettori, l'I.A. dovrà fornire, in via temporanea o continuativa, i pasti direttamente nelle aule. La somministrazione dei pasti

dovrà avvenire con le stesse caratteristiche della distribuzione nei refettori e con uso di piatti, bicchieri e posate pluriuso. Soltanto qualora per cause comprovate e autorizzate dal Comune ciò non sia immediatamente possibile, l'I.A. potrà fornire i pasti in legume fresco-caldo, in monorazione, confezionati in piatti di materiale biodegradabile e compostabile e idoneo al contatto con gli alimenti conformemente alla norma UNI EN 13432:2002 termosaldati.

L'impiego di materiale riciclabile potrà essere autorizzato dal Comune in circostanze eccezionali, quando non siano praticabili le modalità di somministrazione sopra descritte. I piatti dovranno essere termosaldati nel centro di cottura dell'I.A., inseriti in contenitori termici, consegnati nella sede scolastica e trasportati e distribuiti nelle aule. In base alla circolare n. 79 del 16 ottobre 1980 del Ministero della Sanità, tale tipologia di servizio è esentata dal regime di autorizzazione sanitaria (S.C.I.A.) in quanto «locali in cui non si producono né si preparano sostanze alimentari» come quelli «in cui si consumano cibi preparati altrove, ancorché vengano riscaldati, sempre nelle confezioni originali a chiusura ermetica, all'atto della somministrazione». L'I.A. deve pulire, detergere e disinfettare i banchi e gli eventuali piani di appoggio utilizzati per la distribuzione del pasto, prima del consumo dei pasti e dopo.

TITOLO VIII - DIETE

Articolo 44

Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali, ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10 aprile 2000, L. 4 luglio 2005 n. 123 e D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc.) o portatori di allergie ed intolleranze alimentari e non. Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e gli adulti che usufruiscono del servizio di refezione per tutto l'anno scolastico.

La somministrazione delle diete speciali dovrà avvenire dietro presentazione, presso l'Ufficio Scuola del Comune, di apposita richiesta scritta della famiglia.

I modelli di certificazione da utilizzarsi, a cura del medico di base e/o pediatra di base sono quelli presenti sul sito regionale all'indirizzo:

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/sostegno-alle-cure/mense-scolastiche-richieste-per-diete-speciali>

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche (es.: diabete infantile, morbo celiaco, favismo, dislipidemie, dismetabolismi) dovrà essere presentato al Comune un certificato medico di recente rilascio; per i soggetti affetti da patologie croniche conclamate la suddetta documentazione medica non è soggetta alla presentazione annuale;
- nel caso di bambini portatori di allergie e/o intolleranze alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato al Comune un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

La predisposizione delle diete speciali per patologia, allergie e intolleranze deve avvenire da parte della dietista dell'I.A. senza alcun compenso aggiuntivo. Per tutte le diete speciali l'I.A. deve richiedere ulteriori informazioni, quando la certificazione medica non dettagli gli alimenti da escludere. Le diete speciali, con relativo schema dietetico, entreranno in vigore entro 2 (*due*) giorni successivi dalla consegna alla famiglia richiedente.

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

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale

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

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate alimentari indicate nelle tabelle merceologiche (allegato 2 del progetto unico di servizio) e dovranno essere rispettate le tabelle dietetiche e le grammature delle porzioni, ad esclusione delle diete che necessitano di particolari grammature (es. diabetici), al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali. L'I.A., a proprie spese, dovrà integrare, alcune diete con prodotti specifici qualora inseriti negli schemi dietetici (es. pasta iproteica, alimenti senza glutine, olio MCT, ecc.).

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

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

- preparare le diete in legame refrigerato effettuando, dopo la cottura, il raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4°C al cuore del prodotto e conservare a 0°C/+4°C;
- frullare tutti gli alimenti per le diete destinate a utenti con difficoltà alla deglutizione o alla masticazione o che necessitano di una alimentazione fluida;
- garantire durante il trasporto il mantenimento della temperatura delle diete abbattute tra 0°C/+10°C e per le diete fredde da non riattivare, le temperature di legge o dell'autocontrollo aziendale (ricotta, formaggi, prosciutto, yogurt, ecc.). La temperatura delle diete non deve essere inferiore a 0°C;
- trasportare le diete separate dal vitto comune. Le diete per celiaci, allergici e le diete gravi devono essere trasportate in contenitori termici monopasto o con modalità equivalenti tali da non compromettere la salubrità del pasto;
- rilevare e registrare la temperatura su modulo dedicato, seguendo le operazioni da effettuare prima della distribuzione, avendo cura di non contaminare accidentalmente le diete;
- riattivare, poco prima della somministrazione, i pasti dietetici nel forno a microonde, fornito dall'I.A., sino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto per il tempo necessario a garantire la salubrità dell'alimento

stabilito dall'I.A. Rilevare la temperatura con il termometro dedicato alle diete e registrare immediatamente il dato su apposito modulo;

- somministrare la dieta eliminando adeguatamente la pellicola di copertura. È vietato travasare la dieta in altri piatti; solo in caso di imprevisti le diete possono essere travasate in piatti monouso;
- eliminare nel punto di distribuzione le diete non consumate.

L'I.A. dovrà predisporre procedure e istruzioni di lavoro con la descrizione dettagliata della gestione delle diete speciali nel centro cottura e nei punti di distribuzione. Le procedure e le istruzioni di lavoro devono essere redatte in modo da essere facilmente comprensibile al personale addetto alla preparazione e somministrazione delle diete speciali.

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

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

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

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

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

Articolo 45

Diete in bianco

L'appaltatore si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, richieste dal genitore e che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da:

- primo - pasta o riso all'olio;
- secondo - carne ai ferri di pollo, tacchino o vitello, oppure pesce al vapore, oppure una porzione di bresaola o prosciutto crudo/cotto affettato finissimo;
- contorno - verdura lessa;
- frutta - mela o banana.

I pasti in bianco devono essere cucinati con pochi grassi e senza pomodoro o condimenti irritanti, secondo il menù proposto nella giornata.

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

Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine da parte dell'operatore.

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

Articolo 46

Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane, vegane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle merceologiche allegate, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali. Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 (*cinque*) unità, l'I.A. potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo e trasportati in contenitori multirazione, purché siano rispettate le temperature di trasporto. Qualora il menù alternativo venga fornito in monorazione dovrà essere rispettato quanto previsto per le diete speciali. Per i menù alternativi l'I.A. deve fornire lo stesso frutto servito nel menù del vitto comune.

Per richiedere la fruizione dei menù: senza carne di maiale - senza carne, senza carne e pesce non occorre certificazione medica, è sufficiente la richiesta del genitore da presentare ogni anno scolastico, ad eccezione del caso di bambini con età inferiore ai tre anni compiuti, per i quali i menù senza carne e senza carne e pesce devono richiedersi allegando alla domanda la certificazione medica del Pediatra di Libera Scelta attestante che la somministrazione di tali menù non comporta rischi per la salute del bambino.

Per richiedere la fruizione dei menù senza proteine animali (menù vegano) è sufficiente la richiesta del genitore. È indispensabile che il menù, predisposto e concordato tra il genitore e la dietista dell'I.A., sia sottoscritto ed approvato dal Pediatra, il quale dovrà attestare che lo stato

nutrizionale del bambino è seguito regolarmente al fine di prevenire eventuali carenze nutrizionali.

Il rilevamento della temperatura dei menù alternativi confezionati in monorazione può essere effettuato a campione per la stessa tipologia di prodotto.

TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 47

Modalità di confezionamento

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

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

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

Il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP e/o il Grana Padano grattugiato DOP devono essere grattugiati e confezionati nelle zone di produzione, come previsto dai disciplinari di produzione delle rispettive DOP. Il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP o il Grana Padano grattugiato DOP deve essere consegnato nei punti di distribuzione nelle confezioni originali sigillati. Per esigenze straordinarie il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP o il Grana Padano grattugiato DOP devono essere distribuiti in confezione monodose con le medesime caratteristiche previste dal disciplinare di produzione della DOP.

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

Articolo 48 Conservazione delle derrate

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, l'I.A. deve applicare la tecnica della rotazione delle merci secondo il sistema "F.I.F.O." (*First in First out*) e "F.E.F.O." (*First Expired First Out*) in base ai quali i prodotti con la data di arrivo o di scadenza più prossima devono essere consumati per primi. Le derrate alimentari scadute presenti nel centro cottura e nelle dispense dei refettori dei plessi scolastici, non possono essere in alcun modo utilizzati, e devono essere identificati, segregati e trattati come prodotti non conformi e tempestivamente eliminati. Con riferimento ai prodotti non conformi per *shelf-life* superata, prescritta dalle tabelle merceologiche (allegato 2 del progetto unico di servizio), l'I.A. deve individuare e documentare la destinazione d'uso secondo un'apposita procedura documentata.

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

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

I prodotti alimentari devono essere protetti e/o confezionati esclusivamente con materiale idoneo al contatto con gli alimenti secondo la normativa europea e nazionale vigente. Ogni qual volta 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 secondo quanto indicato nel presente Capitolato. È vietato nel centro cottura e nei punti di distribuzione l'uso di pentole e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate attrezzature, utensili, teglie e pentolame usurati che possono pregiudicare la sicurezza alimentare.

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

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

Articolo 49

Conservazione dei campioni testimoni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A., presso il centro di cottura, deve giornalmente prelevare due aliquote da 130 (*centrotrenta*) g. di ogni prodotto somministrato compresa la frutta lavorata o di IV (*quarta*) gamma e le merende distribuite nelle scuole d'infanzia, confezionarle in contenitori, flaconi o sacchetti sterili prestochiuso e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 (*settantadue*) ore. Qualora la scadenza delle 48 (*quarantotto*) oppure delle 72 (*settantadue*) ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo. I campioni dovranno essere identificati con il riferimento del Comune di Bruino, l'alimento e la data di somministrazione.

I suddetti campioni sono ad esclusivo uso e competenza del Comune e non potranno essere utilizzati dall'I.A. come campioni testimoni dei pasti per loro uso o da consegnare all'A.S.L. o altri organi ufficiali in caso di richiesta; l'I.A. dovrà produrre campioni in numero sufficiente alle esigenze aziendali. Il Comune si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

TITOLO X - TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

Articolo 50

Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I flussi operativi devono garantire la marcia in avanti e devono essere evitati gli incroci di lavorazione fra prodotti diversi e gli incroci fra sporco e pulito.

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

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

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso di tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati nel Manuale di Autocontrollo Aziendale.

Articolo 51

Preparazione e manipolazione alimenti

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

Tutti gli alimenti devono essere lavorati, porzionati e cucinati il giorno stesso in cui sono consumati ad eccezione di quelli indicati nell'articolo successivo.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

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

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

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

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

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

Articolo 52

Operazioni preliminari e cotture

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

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

- in cui per necessità, siano somministrate verdure di IV (*quarta*) gamma, da consumarsi crude, le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo;
- la porzionatura e il taglio delle carni crude deve essere effettuata il giorno del consumo. È consentita la preparazione e toelettatura il giorno precedente il consumo dei tagli di carne per la preparazione di arrostiti, e piatti simili;
 - la carne tritata per la preparazione di hamburger, polpette, ecc, deve essere macinata nella stessa giornata del consumo. Per il polpettone è consentita la preparazione e la cottura il giorno precedente il consumo;
 - le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;
 - il taglio di salumi e formaggi deve essere effettuato il giorno del consumo nelle ore antecedenti l'allestimento in *gastronorm*. Per salumi, prosciutti ed affini da consumarsi freddi (bresaola, arrosto di tacchino, manzo stufato, prosciutto cotto) non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di salumi affettati dalla ditta produttrice in caso di richieste particolari quali diete speciali. I salumi acquistati già affettati devono avere le stesse caratteristiche prescritte nelle tabelle merceologiche (allegato 2 del progetto unico di servizio);
 - per i formaggi tipo Toma DOP, Bra DOP, Raschera DOP, acquistati in forma intera, è consentito il taglio della crosta e il taglio della forma in quarti, il giorno precedente il consumo, purché sia previsto dal manuale di autocontrollo aziendale e sia stata effettuata l'analisi dei rischi del processo. Tali lavorazioni possono essere eseguite al massimo 24 (*ventiquattro*) ore prima dell'ora del consumo. Il confezionamento può avvenire in vaschette termosaldate per alimenti o in contenitori *gastronorm* di acciaio. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati e conservati nelle celle tra 0°C e +4°C;
 - lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C il giorno precedente il consumo. È consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda purché sia previsto nel manuale di autocontrollo aziendale con l'analisi dei rischi e i relativi limiti da rispettare per un corretto scongelamento, in concomitanza con il giorno di utilizzo. L'alimento in scongelamento non deve essere a diretto contatto con l'acqua corrente. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive. Per lo scongelamento in cella frigorifera devono essere previste le registrazioni della data e ora di inizio scongelamento, destinazione d'uso e data del previsto consumo, data e ora di fine scongelamento. Per lo scongelamento in acqua fredda devono essere previste le registrazioni del

tempo di scongelamento (ora inizio e ora fine scongelamento) e la temperatura del prodotto a fine scongelamento. Tali registrazioni devono essere presenti per ogni ciclo di scongelamento

- gli arrostiti, i polpettoni, i lessi, le verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (es.: hamburger di carne con spinaci, crocchette, gâteau di patate, ecc.) è consentita la cottura il giorno precedente il consumo. I prodotti devono essere raffreddati immediatamente dopo la cottura in abbattitore rapido; per l'abbattimento di temperatura l'I.A. deve prevedere la registrazione della data e ora di inizio e fine abbattimento e la destinazione d'uso del prodotto. Dopo l'abbattimento i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati protetti in celle tra 0°C e +4°C. L'I.A. deve prevedere nel manuale di autocontrollo aziendale i diagrammi di flusso la relativa analisi dei rischi del processo e la redazione di adeguate procedure o istruzioni per il personale;
- è tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua fredda;
- per la preparazione del purè di patate non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè. Tali preparati non possono essere utilizzati in nessuna preparazione destinata alla ristorazione scolastica;
- gli alimenti dopo cottura devono essere mantenuti alla temperatura di 60°C /65°C fino al momento del consumo in conformità alle norme di sicurezza alimentare che regolano la materia. L'I.A. deve assicurare il rispetto del suddetto requisito attraverso il monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine della somministrazione;
- le verdure da consumarsi cotte la cui denominazione del piatto nel menù in vigore, indica le frasi "saltati all'olio" o "all'olio o aromatici all'olio" "saltati al burro" o "trifolati" o "aromatizzati all'olio o al rosmarino", oltre alla cottura in forno, se prevista, devono subire un ulteriore passaggio in brasiera per esaltarne le caratteristiche organolettiche salvo diversa indicazione da parte del Comune;
- il confezionamento dei pasti non deve essere effettuato in tempi troppo anticipati rispetto alla spedizione nei punti di somministrazione, in modo da mantenere le qualità sensoriali e nutrizionali del prodotto.

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

Articolo 53

Condimenti

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

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

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

Per il condimento dei primi piatti e alcuni contorni deve essere utilizzato Parmigiano Reggiano DOP con le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche (allegato 2 del progetto unico di servizio) e nell'art. 47 del presente Capitolato.

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

TITOLO XI - LIVELLO DI QUALITÀ IGIENICO-SANITARIE

Articolo 54

Pulizia, detersione e disinfezione e caratteristiche dei prodotti

Tutti i trattamenti di pulizia, detersione e disinfezione da eseguire presso il centro cottura, i refettori e i locali di pertinenza, devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere al Comune, a prima richiesta, la procedura di pulizia, detersione e disinfezione corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza dei detergenti e disinfettanti e dei materiali utilizzati), i limiti di accettabilità identificati e il piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione al Comune prima della sua introduzione.

Dopo periodi di chiusura delle scuole e/o interruzione del servizio di ristorazione, prima del riavvio del servizio, deve essere garantito un adeguato intervento di pulizia, detersione e disinfezione nel refettorio e in tutti i locali di pertinenza (servizi igienici, spogliatoio, cucina, office, ecc.). Analogamente l'IA dovrà provvedere alla pulizia, detersione e disinfezione straordinari, negli stessi locali, a seguito di lavori di ristrutturazione e manutenzione dei locali e/o attrezzature assegnate.

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

Il personale che effettua pulizia e/o detersione/disinfezione deve indossare indumenti diversi da quelli utilizzati per la distribuzione e di colore chiaramente diverso.

Presso il centro cottura al termine delle operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, i locali, le attrezzature e gli utensili dovranno essere puliti, detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A. La procedura deve prevedere il piano di pulizia nel quale devono essere indicati i prodotti utilizzati (marca e nome specifico del prodotto), la superficie sulla quale sono utilizzati, la concentrazione d'uso se non sono pronti all'uso, le modalità di utilizzo compresi i tempi di contatto se previsti, il materiale utilizzato (panni, carta, mop, ecc.).

Il personale che effettua pulizia e/o detersione/disinfezione deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla produzione dei pasti.

Nel centro cottura le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione non devono essere eseguite contemporaneamente alla lavorazione e cottura di alimenti.

Nel centro cottura e nei punti di distribuzione le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua attività a contatto con gli alimenti.

Nei locali dove si svolgono attività di preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e consumo dei pasti è assolutamente vietato nebulizzare qualsiasi prodotto che potrebbe contaminare superfici e o alimenti, detenere sui piani di preparazione, cottura, distribuzione e consumo dei pasti detersivi e disinfettanti, medicinali o qualsiasi altro materiale contaminante e nocivo o ad uso personale del personale dell'I.A. addetto al servizio.

I detersivi e i disinfettanti devono essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita e/o in armadi chiusi. Nel caso in cui il prodotto, per un corretto utilizzo, debba essere travasato in altro contenitore o spruzzino, il contenitore deve essere adeguatamente, chiaramente e indelebilmente identificato con il nome del prodotto contenuto.

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

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

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

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

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

procedure e istruzioni per l'uso dei detergenti e disinfettanti chiare e facilmente comprensibili e applicabili.

Articolo 55

Gestione e controllo degli infestanti

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

L'impresa specializzata deve predisporre l'analisi del rischio infestanti specifico per ogni tipologia di infestante: roditori (topi, ratti), insetti striscianti (es.: blatte, formiche, ecc.), insetti volanti (es.: mosche, zanzare, cimici, ecc.), insetti delle derrate alimentari (es.: Tignole, Tribolium, ecc.) insetti e artropodi di campo, volatili. L'analisi del rischio deve essere eseguita per tutti i locali sopra indicati e deve prevedere almeno i seguenti punti:

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

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

precedente.

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

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

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

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

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

La suddetta documentazione deve essere a disposizione degli organi di controllo.

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 56

Sicurezza sul luogo di lavoro e segnalazioni

Tutte le operazioni previste dal presente Capitolato e dal successivo contratto dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme vigenti, compreso il D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, in materia di prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro e, in ogni caso, in condizioni di permanente sicurezza ed igiene. Il prestatore di servizi pertanto deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti impiegati per l'esecuzione delle prestazioni medesime, tutte le norme di cui sopra.

Sono posti a carico dell'I.A. tutti gli adempimenti in materia di sicurezza dei lavoratori, incluso tutto quanto occorra per garantire la sicurezza dei lavoratori.

L'I.A. è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente Capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro.

Si dà atto che le prestazioni oggetto del presente contratto afferiscono a prestazioni di servizio, che si svolgono con l'utilizzo di personale dipendente dell'I.A. e in presenza di personale dipendente di altri soggetti (scuola, ditte fornitrici, ecc.).

In ogni caso, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, valgono le regole del Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) dell'I.A., per il periodo di presenza negli stabili della medesima. Pertanto il personale dovrà impegnarsi a rispettare (e far rispettare) le regole di sicurezza dell'I.A., nonché tutte le norme sulla sicurezza ricadenti sulla responsabilità del prestatore di servizi ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

Costituisce allegato al progetto unico di servizio il Documento Unico di Valutazione dei Rischi di interferenza (DUVRI) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento deve essere sottoscritto tra i datori di lavoro delle parti prima dell'inizio del servizio, previa opportune ed eventuali variazioni da concordare con l'I.A. e l'Istituto Comprensivo.

Articolo 57

Costi relativi alla sicurezza

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 l'I.A. deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del

lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'I.A. resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione (DVR) e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica;
- dispositivi antincendio e relativi controlli, revisioni e manutenzione;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi sono indicati nel DUVRI (fornito negli atti di gara) sono tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Articolo 58

Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato e richiedere all'eventuale subappaltatore dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Articolo 59

Controllo della salute degli addetti

L'A.S.L. può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

Articolo 60

Referenti della sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e

Protezione ed il nominativo del rappresentante del Comune in loco.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

TITOLO XIII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Articolo 61

Organismi preposti al controllo

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'I.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'I.A. dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati dal Comune all'espletamento dei controlli in questione. L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Articolo 62

Diritto di controllo da parte del Comune

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

Il Direttore dell'esecuzione assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dall'art. 101 del Codice ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle mansioni previste.

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

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

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

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio, i documenti

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

Inoltre, il Comune si riserva di predisporre appositi rapporti/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'I.A., al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

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

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

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

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

Articolo 63

Commissione Mensa

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica sul gradimento del servizio e di proposta nei confronti del Comune. La composizione e le attribuzioni della medesima sono regolamentate con atti interni del comune. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti e ad assaggiare i cibi in concomitanza con la consumazione degli stessi da parte degli utenti, mantenendo una

condotta conforme alle disposizioni igieniche e comportamentali senza rivolgere domande dirette al personale addetto alla mensa, ma limitandosi ad annotare eventuali osservazioni sulle apposite schede di sopralluogo.

L'IA. deve fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura.

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

Articolo 64

Esercizio dell'autocontrollo

L'IA. deve essere in possesso di un Manuale di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 relativo alle attività svolte nel centro cottura e nei punti di distribuzione. L'IA. deve inoltre trasmettere al Comune copia del Manuale di autocontrollo completo di allegati e modulistica in uso presso il centro cottura e i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio e successivamente ad ogni aggiornamento effettuato durante l'anno scolastico. L'IA. deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato. I Manuali di autocontrollo devono essere presenti nel centro cottura e nei punti di distribuzione. Presso i punti di distribuzione deve essere presente un registro aggiornato delle non conformità e anomalie evidenziate durante il servizio di ristorazione.

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

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

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

- presso il centro cottura: campioni di materie prime privilegiando quelle più deperibili e a rischio di contaminazione chimica e microbiologica o di

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

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

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

Articolo 65

Verifica della soddisfazione dell'utenza

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

È necessario che l'I.A. provveda a dare tempestivo riscontro di quanto effettuato: per questo, all'avvio di ciascun anno scolastico, l'I.A. deve concordare col Comune una programmazione che individui sedi e tempi di effettuazione dell'indagine e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti. L'I.A. dovrà predisporre un sistema in aderenza agli indirizzi per la *Customer Satisfaction* previsti dal Comune, al fine di incrementare i dati e che gli stessi siano più facilmente confrontabili. In particolare, i questionari somministrati dovranno essere volti ad analizzare le motivazioni sulla base delle quali si generano eventuali sprechi alimentari. Qualora l'I.A. dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9000, relative ai Sistemi Qualità, il Comune si riserva di segnalare le non conformità rilevate all'Ente Certificatore.

TITOLO XIV – MODIFICA DEL CONTRATTO, INADEMPIENZE E PENALITÀ

Articolo 66

Modifica del contratto durante il periodo di validità

L'I.A. dovrà eseguire il servizio in conformità al contratto.

Le eventuali modifiche del contratto potranno essere autorizzate dal Comune nei soli casi previsti dall'art. 106, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del Codice e non possono comunque alterare la natura generale del contratto.

Eventuali modifiche previste dal richiamato art. 106 apportate dall'I.A. in difetto di predetta autorizzazione, non possono costituire fonti di pagamento o di rimborso, potranno tuttavia dare luogo a contraddittorio ai fini dell'eventuale risoluzione del contratto qualora la modifica apportata non sia ritenuta opportuna da parte del Comune.

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del Codice qualora nel corso dell'esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle forniture fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, è stabilita l'esecuzione del servizio alle stesse condizioni originarie.

Nel caso di eccedenza o diminuzione rispetto al limite del quinto dell'importo del contratto il Comune procederà alla redazione di un atto aggiuntivo al contratto principale, nel rispetto dei limiti del Codice e previo accordo con l'I.A.

Articolo 67

Inadempienze e penalità

L'I.A., nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, effettuerà mediante il proprio personale o personale esterno previamente autorizzato, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato prestazionale. Il Comune si riserva di applicare le penalità indicate nella tabella riportata successivamente.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti e alla ripetizione dell'inadempienza stessa.

Le penalità contemplate sono le seguenti:

<u>CODICE</u>	<u>TIPOLOGIA</u>	<u>IMPORTO</u> <u>minimo</u>
1) STANDARD MERCEOLOGICI		
1.1	Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa o quanto dettato dal presente Capitolato	€ 250
1.2	Confezionamento di prodotti alimentari e dei pasti crudi	€ 250

	semilavorati non conforme a quanto previsto dal presente Capitolato	
1.3	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	€ 500
1.4	Mancato rispetto delle percentuali di prodotti biologici o certificati, sulla base delle verifiche periodiche	€ 1.000
2) QUANTITÀ		
2.1	Parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione	€ 500
2.2	Porzionatura non corretta da parte del personale addetto alla somministrazione	€ 300
2.3	Totale mancata consegna dei pasti pronti veicolati ordinati nel singolo plesso, senza che sia avvenuta una pronta sostituzione	€ 1.500
2.4	Insufficiente consegna di una delle due portate principali (primo o secondo piatto) nella singola sede di ristorazione	€ 750
2.5	Totale mancata consegna di pane, frutta o formaggio grattugiato nella singola sede di ristorazione, senza che sia avvenuta una pronta sostituzione	€ 500
2.6	Insufficiente consegna di pane, frutta o formaggio nella singola sede di ristorazione	€ 250
2.7	Mancato rispetto delle grammature delle pietanze, riportate nelle apposite tabelle del Capitolato, previste per ciascuna categoria di utenti. La verifica delle grammature viene effettuata su cinque pesate della stessa preparazione	€ 750
2.8	Totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione, senza che sia avvenuta una pronta sostituzione	€ 1.000
3) DIETE		
3.1	Errata redazione e/o errata somministrazione di un menù alternativi	€ 250
3.2	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	€ 1.500
3.3	Errata somministrazione di dieta speciale	€ 1.500
3.4	Errata redazione di una dieta speciale	€ 2.000
4) RISPETTO DEI MENÙ BASE E DIETETICI		
4.1	Mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera (DOP, IGP, BIO, ecc.) e sua sostituzione con prodotto convenzionale	€ 500
4.2	Variazione del menù giornaliero previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o non concordata con il Comune	€ 500
4.3	Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto nella singola sede di ristorazione	€ 750

4.4	Mancato rispetto del divieto di riciclo degli alimenti	€ 1.000
5) NORME IGIENICO - SANITARIE		
5.1	Mancata o non corretta conservazione dei campioni pasto test delle preparazioni giornaliere	€ 300
5.2	Inadeguata igiene dell'automezzo adibito al trasporto	€ 300
5.3	Mancato rispetto delle procedure di Autocontrollo	€ 500
5.4	Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP	€ 500
5.5	Conservazione delle derrate non conforme	€ 500
5.6	Uso di contenitori inadeguati/abusati per la veicolazione	€ 500
5.7	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante in tutti i servizi oggetto del presente Capitolato	€ 500
5.8	Negato accesso agli incaricati del Comune ad eseguire i controlli di conformità	€ 500
5.9	Inadeguata igiene di locali, attrezzature e utensili presso il centro cottura e/o nelle singole sedi di ristorazione	€ 750
5.10	Mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/pasti ai sensi della normativa vigente o all'autocontrollo aziendale	€ 800
5.11	Presenza nel centro cottura di derrate alimentari o pasti inadatti al consumo umano	€ 1.000
5.12	Grave non conformità relativa alla gestione e controllo infestanti o relativa a interventi di disinfestazione e/o derattizzazione	€ 1.000
5.13	Utilizzo di derrate alimentari o pasti inadatti al consumo umano	€ 1.500
6) TEMPISTICA		
6.1	Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto presso le sedi di ristorazione per un ritardo superiore a 20 minuti	€ 250
6.2	Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 20 minuti rispetto all'orario previsto per il singolo plesso scolastico	€ 500
7) PERSONALE		
7.1	Unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto in fase di gara	€ 250
7.2	Mancata sostituzione entro 24 (ventiquattro) ore del personale assente o ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su segnalazione del Comune	€ 250
7.3	Assenza del Direttore tecnico del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione	€ 250
7.4	Inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	€ 500
8) SISTEMA INFORMATIZZATO PRENOTAZIONE PASTI		
8.1	Il Comune e si riserva il diritto di sanzionare i disservizi connessi al	Secondo la gravità:

	mancato funzionamento del sistema secondo la gravità del problema che si ripercuote sul servizio gestione pasti.	€ 300 €500 €1.000
8.2	Mancata registrazione e/o comunicazione dei pasti ordinati/effettivi	€ 250
9) PIANO DI MANUTENZIONE		
9.1	Rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature, arredi, impianti e ambienti presso il centro cottura che pregiudicano il corretto svolgimento del servizio	€ 500
10) AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO		
10.1	Modifiche non autorizzate dal Comune ai servizi dati in subappalto	€ 2.500
11) RISPETTO DI QUANTO OFFERTO IN SEDE DI GARA		
11.1	Mancato rispetto delle modalità e della tempistica relative a quanto dichiarato nell'offerta tecnica presentato in sede di gara	In base alla gravità da € 100 a € 1.500 (a insindacabile giudizio del Comune)

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile a insindacabile giudizio del Comune in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso in cui la non conformità riguardi più sedi di ristorazione, la cifra prevista per la penalità stessa viene moltiplicata per il numero dei plessi nei quali si è verificata.

In relazione alle sopraindicate penali, il Comune si riserva il diritto di applicare una maggiorazione del 50 % (*cinquanta per cento*) della penalità base per ciascuna reiterazione successiva alla prima che si dovesse verificare durante il medesimo anno scolastico. A titolo esemplificativo:

- prima inadempienza: valore penale € 1.000,00 (*mille*);
- seconda inadempienza: valore penale € 1.500,00 (*millecinquecento*);
- terza inadempienza: valore penale € 1.500,00 (*millecinquecento*).

In caso di rilevante danno all'immagine del Comune derivante da pubblicazione su quotidiani, raccolta firma dei genitori, ecc., per disservizi imputabili all'I.A. o ai suoi operatori, si procederà con insindacabile discrezione all'applicazione di una penale sino a € 5.000,00 (*cinquemila*), fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Nel corso del procedimento di applicazione delle penalità, il Comune si riserva la facoltà, con atto motivato e previa comunicazione scritta all'I.A., di:

- riclassificare la tipologia delle non conformità rilevate e/o ridurre del 50% (*cinquanta per cento*) l'importo delle penalità in considerazione di ulteriori elementi emersi e dell'efficacia del correttivo apportato;
- applicare le penalità previste valutandone la gravità e conseguentemente graduando

l'importo delle stesse, ove previsto.

Ai sensi dell'art. 113-bis, comma 4, del Codice, l'importo complessivo delle penali irrogate secondo i commi precedenti non può superare il 10 % (*dieci per cento*) dell'importo netto contrattuale. Per "*importo netto contrattuale*" s'intende la somma degli importi contenuti nelle fatture mensili, emesse a decorrere dalla data di avvio del servizio fino al mese precedente a quello in cui il R.U.P. comunica l'irrogazione dell'ulteriore penale.

I rilievi inerenti le non conformità di servizi previsti dal presente Capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A.

Le non conformità devono essere rilevate esclusivamente attraverso la compilazione dell'apposito modulo predisposto dal Direttore dell'esecuzione, che deve essere trasmesso dalla segreteria amministrativa dell'Istituto Comprensivo entro i due giorni lavorativi dall'accertamento da parte del plesso scolastico.

Le non conformità di cui ai precedenti commi saranno successivamente notificate tramite PEC e l'I.A. avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 (*sette*) giorni consecutivi dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale sarà assunto dal Comune, nella persona del Direttore dell'esecuzione, e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa, secondo i principi e le disposizioni di cui alla L. 7 agosto 1990 n. 241. Per l'importo della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della medesima, l'I.A. dovrà emettere apposita nota di credito, la quale verrà detratta dalla fattura del mese successivo.

Il Comune si riserva di pubblicare sul sito istituzionale l'elenco dettagliato delle penali comminate alle singole I.A. a tutela della trasparenza dell'azione amministrativa nei confronti degli utenti.

TITOLO XV – PATOLOGIA DEL CONTRATTO

Articolo 68

Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto

Per la disciplina della risoluzione del contratto per grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, si applica l'art. 108 del Codice.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, ricorrono i presupposti di cui all'art. 108, comma 3, del Codice e dunque si considera grave inadempimento contrattuale ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto dagli artt. 108 del Codice e 1453 del Codice Civile, oltre ai casi già previsti precedentemente, il verificarsi di:

- mancato avvio del servizio appaltato alla data stabilita;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione di quanto previsto dal presente Capitolato;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le verifiche ispettive/controlli della prestazione eseguite dal Comune presso l'I.A., di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine al Comune stesso;
- applicazione di penali per un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale annuo;
- gravi violazioni del codice di comportamento del dipendente pubblico;
- utilizzo anche temporaneo di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati, senza autorizzazione da parte del Comune;
- esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato;
- reiterato contegno scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'I.A. adibito al servizio;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy.

Non potranno essere intese quale rinuncia alla risoluzione di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni a precedenti inadempimenti, per i quali il Comune non abbia provveduto in tal senso, anche per mera tolleranza, nei confronti dell'I.A.

Ai sensi dell'art. 108, comma 2, del Codice il Comune procederà con la risoluzione del contratto durante il periodo di efficacia dello stesso qualora:

- nei confronti dell'I.A. sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 del Codice.

Nelle ipotesi su elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Direttore dell'esecuzione o dal responsabile del procedimento a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'I.A. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 10 (*dieci*) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, il Comune, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto.

Ai sensi dell'art. 108, comma 5, del Codice, l'I.A. ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Il Comune, in caso di risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo, procede con semplice provvedimento amministrativo all'incameramento della garanzia definitiva salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che il Comune intenda intraprendere a tutela dei propri interessi.

Articolo 69

Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'I.A.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione di contratti collettivi nazionali o territoriali;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- subappalto non autorizzato.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della constatazione dell'inadempimento e della comunicazione da parte del Comune, da

inviarsi tramite posta elettronica certificata (PEC), di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la richiesta, da parte del Comune danneggiato, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto:

- il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio;
- il Comune attribuirà all'appaltatore i maggiori costi dallo stesso sostenuti per garantire il servizio sino all'affidamento al nuovo appaltatore;
- all'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'esecuzione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Resta salvo nei casi sopra elencati il diritto del Comune di non avvalersi della clausola risolutiva espressa e di agire per il corretto adempimento del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti.

Articolo 70

Decadenza dall'aggiudicazione

L'affidatario incorre nella decadenza dell'aggiudicazione e conseguentemente nella revoca della stessa nei seguenti casi:

- per non aver prestato o adeguato la garanzia definitiva di cui all'art. 10 del presente Capitolato;
- per intervenuta perdita dei requisiti generali richiesti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento;
- per intervenuta perdita dei requisiti speciali richiesti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento in riferimento alle attività oggetto di appalto;
- per inadempimento ingiustificato in ordine all'obbligo della costituzione della cauzione definitiva nelle modalità richieste dal presente Capitolato;
- per inadempimento ingiustificato in ordine all'obbligo di sottoscrizione del contratto nel termine indicato dagli atti di gara e dal R.U.P.;
- per inadempimento ingiustificato in ordine all'obbligo di pagamento di tutte le spese contrattuali;
- per produzione di false dichiarazioni in sede di gara.

La decadenza fa sorgere a favore del Comune il diritto di incamerare la cauzione provvisoria prestata in sede di gara e di affidare l'appalto all'impresa che segue immediatamente nella graduatoria definitiva, ai sensi dell'art. 110 del Codice.

Sono a carico dell'impresa inadempiente le maggiori spese che il Comune dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente tra quelli in gara o altrimenti scelto. L'esecuzione in danno non esime l'impresa da eventuali responsabilità civili. La decadenza potrà essere dichiarata anche qualora l'appalto avesse già avuto inizio, salva la ripetizione di quanto dovuto.

Articolo 71

Recesso

Il Comune ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo il pagamento dei servizi eseguiti e del valore dei beni utili esistenti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 109 del Codice, cui si rinvia.

Articolo 72

Controversie e foro competente

È fatta salva la facoltà di addivenire a soluzioni transattive delle eventuali controversie, nel rispetto dell'art. 208 del Codice.

Nelle more della risoluzione delle controversie l'I.A. non può comunque rallentare o sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dal Comune.

In caso di mancato raggiungimento della soluzione transattiva, se esercitata, o in ogni altro caso, per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente Capitolato speciale d'appalto e del conseguente contratto è competente il Foro di Torino, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

TITOLO XVI – NORME FINALI

Articolo 73

Incompatibilità

Ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni [...] non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti".

Articolo 74

Riservatezza e trattamento dei dati personali

L'I.A. si obbliga a mantenere riservate le informazioni relative alle attività di cui verrà a conoscenza in relazione al servizio in oggetto e si obbliga altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni in attuazione delle disposizioni di cui al D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, così come modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018 n. 101 e del Reg. (UE) 679/2016 (cd. "GDPR").

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'I.A., nella persona del legale rappresentante, assumerà la qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati conferiti direttamente dagli utenti o dal Comune. In ogni caso, il trattamento potrà avvenire esclusivamente per le finalità connesse allo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento sopra indicato, con divieto di comunicazione a terzi o diffusione dei dati, adozione delle misure adeguate di sicurezza previste dal Reg. (UE) 679/2016 e l'obbligo di comunicare al Titolare del trattamento violazioni di accesso, situazioni anomale o di emergenza, nonché eventuali richieste degli interessati all'accesso, alla rettifica, all'integrazione, alla cancellazione dei propri dati, nel rispetto della normativa vigente.

Articolo 75

Condizioni generali e particolari

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dalla vigente normativa per la disciplina dei contratti e dal Codice Civile.

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, dei relativi regolamenti e di incondizionata loro accettazione, nonché, alla completa accettazione del presente Capitolato.

In particolare l'I.A. con la firma del contratto accetta espressamente tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

Articolo 76

Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si rinvia al Codice Civile e dalle disposizioni legislative vigenti in materia, compresa la normativa europea.

Articolo 77

Struttura organizzativa competente

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Settore Affari Generali e Servizi alla Persona.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Monica Busso

(firmato digitalmente)