



# COMUNE DI QUARONA

(PROVINCIA DI VERCELLI)

## ***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO***

# ***SERVIZIO DI REFEZIONE***

### **ANNI SCOLASTICI**

**2025/26 – 2026/27 – 2027/28**

SETTEMBRE 2025– AGOSTO 2028

### **PROCEDURA APERTA**

**APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA  
CRITERIO OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA**

(art. 71 e art.130 del D.lgs. n. 36/2023)

#### Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

- Art. 1. Oggetto del Capitolato 1**
- Art. 2. Durata del servizio del Capitolato 1**
- Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto**
- Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio**

#### Capo 2 - ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

- Art. 5. Quantitativo stimato dei pasti per refezione scolastica per il periodo di appalto**
- Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio**
- Art. 7. Orario di somministrazione dei pasti prodotti per refezione scolastica (scuola, asilo nido, centro estivo)**
- Art. 8. Disposizioni comuni**
- Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio e autorizzazioni a carico ditta**

#### Capo 3 - LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

- Art. 10. Le derrate alimentari**

**Art. 11. Etichettatura delle derrate alimentari ECC.**

Capo 4 - I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

**Art. 12. I menù**

**Art. 13. La variazione dei menù**

**Art. 14. La composizione del pasto**

**Art. 15. Le diete speciali**

**Art. 16. Disposizioni comuni per le diete speciali sopra elencate**

Capo 5 - IL CENTRO COTTURA

**Art. 17. Il centro cottura della stazione appaltante**

**Art. 18. Il centro cottura per le emergenze**

Capo 6 - IL TRASPORTO DEI PASTI

**Art. 19. I trasporti**

**Art. 20. I mezzi adibiti al trasporto**

Capo 7 - LA GESTIONE DELLE ECCEDEXENZE

**Art. 21. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui ecc.**

Capo 8 - PULIZIE E SANIFICAZIONE

**Art. 22. Pulizie**

**Art. 23. Gestione rifiuti presso Centro cottura e refettori**

Capo 9 - I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

**Art. 24. Consegna (e riconsegna) dei beni**

**Art. 25. Manutenzione ordinaria e straordinaria**

Capo 10 - L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

**Art. 26. Controllo igienico sanitario**

Capo 11 - IL PERSONALE

**Art. 27. Personale – disposizioni generali**

**Art. 28. L'organico: standard minimi ecc.**

**Art. 29. Dettaglio dei servizi resi dagli operatori**

**Art. 30. Formazione e addestramento**

**Art. 31. Vestiario del personale**

**Art. 32. Obblighi del personale**

**Art. 33. Disposizioni generali sulla manodopera**

**Art. 34. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali**

**Art. 35. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali**

**Art. 36. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

**Art. 37. Norme a tutela dei lavoratori**

**Art. 38. Clausole sociali**

**Art. 39. Sciopero**

Capo 12 - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

- Art. 40. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction**
- Art. 41. La commissione mensa**
- Art. 42. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale**
- Art. 43. Organismi preposti al controllo**
- Art. 44. Tipologia dei controlli**

Capo 13 - DISCIPLINA CONTRATTUALE

- Art. 45. Polizza assicurativa ed esonero di responsabilità ecc.**
- Art. 46. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto**
- Art. 47. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto e controversie**
- Art. 48. Inadempienze e penali**
- Art. 49. Risoluzione del contratto**
- Art. 50. Recesso**
- Art. 51. Migliorie**

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL SERVIZIO
--

**Art. 1. Oggetto del Capitolato 1**

1. *L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva, in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.*
2. *Più precisamente costituisce oggetto del presente capitolato la gestione:*
  - a. *del servizio di ristorazione scolastica per alunni e docenti delle scuole statali del territorio: produzione e distribuzione dei pasti per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. La distribuzione sarà effettuata in modalità self service, per le scuole primarie e secondarie di primo grado; sarà invece effettuata al tavolo per le scuole dell'infanzia;*
  - b. *del servizio di ristorazione per i centri ricreativi diurni estivi per bambini e animatori;*
  - c. *del servizio di ristorazione a domicilio per gli anziani;*
  - d. *del servizio di ristorazione per i bambini dell'asilo nido comunale con preparazione e confezionamento presso la cucina dell'asilo e distribuzione al tavolo*
  - e. *del servizio di **fornitura della merenda** per i bambini della scuola infanzia e dell'asilo nido con le modalità e negli orari stabiliti dall'istituzione scolastica.*
3. *È altresì oggetto del presente capitolato:*
  - a. ***Il trasporto dei pasti per la scuola dell'infanzia "Doccio"** (che verrà effettuato con un automezzo di proprietà della ditta appaltatrice); i pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente;*
  - b. ***Il ricevimento e la somministrazione dei pasti presso le scuole infanzia del capoluogo e della frazione Doccio** dove i pasti arrivano dopo essere stati preparati nella cucina della scuola primaria. Il personale che si occupa del ricevimento e della distribuzione dei pasti dovrà essere adeguatamente formato sulla normativa HACCP;*
  - c. ***L'onere economico del sistema per la gestione informatizzata** del servizio buoni-pasto attraverso software idoneo alla prenotazione, rilevazione giornaliera, addebito e pagamenti dei pasti. Il Comune di Quarona ha già in essere rapporto con Ditta specializzata per la gestione di cui sopra. La gestione delle presenze, delle rilevazioni e dei pagamenti rimane in capo al personale comunale (vedi per le specifiche il successivi artt. 6 e 7);*
  - d. ***La fornitura** di stoviglie posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglie nei modi di seguito definiti e la fornitura di pentolame e piccoli elettrodomestici nella cucina del Centro Cottura e in quella del micronido.*
  - e. ***L'esecuzione di interventi di pulizia** ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), inclusi i vetri, sia nei locali della scuola primaria, sia nei locali dell'asilo nido;*
  - f. ***L'esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione** dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.) sia nei locali della scuola primaria, sia nei locali dell'asilo nido;*
  - g. ***L'esecuzione del servizio di lavaggio e stiratura della biancheria presso l'asilo nido***
4. *L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo Capitolato speciale d'appalto e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.*
5. *È d'obbligo il rispetto delle prescrizioni del Servizio di Sanità Pubblica e Ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte.*

6. *I pasti andranno obbligatoriamente preparati e confezionati presso la cucina della scuola primaria per quanto alla refezione scolastica, centro estivo e anziani e presso la cucina dell'asilo nido per la refezione dei bambini frequentanti l'asilo. Il trasporto di pasti già cucinati altrove sarà ammesso, oltre che per quanto indicato alla precedente lett.a), solo ed esclusivamente per situazioni di emergenza che causino la temporanea sospensione del funzionamento delle attrezzature site presso la cucina della scuola elementare (vedi comma successivo).*
7. *L'impresa dovrà impegnarsi ad assicurare, per l'intera durata dell'appalto, la disponibilità di un centro per la preparazione dei pasti alternativo, da utilizzare in caso di emergenza per inagibilità temporanea del centro cottura principale, che sia ubicato, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, entro un raggio massimo di non oltre 35 km dalla sede principale ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti), per il quale sussistano autorizzazioni amministrative e sanitarie (con riferimento agli esercizi di tipologia 3 e 4 di cui al succitato D.P.G.R. 03/03/2018 n.2/R). L'esibizione del titolo contrattuale in forza del quale l'aggiudicatario è abilitato ad utilizzare il centro cottura alternativo va presentato come requisito di esecuzione del contratto e non di partecipazione alla procedura di gara.*
8. *Le attrezzature, fornite dalla Ditta appaltatrice, utilizzate nel centro cottura dovranno obbligatoriamente essere ad **alimentazione elettrica** e conformi alla normativa. L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al datore di lavoro committente un nuovo certificato di conformità CE e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. 459/96 "direttiva macchine".*
9. *L'impresa deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici in buono stato di conservazione e di efficienza.*

*Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per la Stazione appaltante, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dalla Stazione appaltante. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.*

*Il servizio di ristorazione scolastica costituisce servizio pubblico essenziale ai sensi della Legge 12 giugno 1990, n. 146 e pertanto deve essere garantito anche in caso di sciopero.*

## **Art. 2. Durata del servizio del Capitolato 1**

*La durata del servizio del Capitolato sarà dal 01.09.2025 fino al 31.08.2028 e comprenderà 3 anni scolastici (in base al calendario scolastico diramato annualmente dall'Istituto Comprensivo) a.s. 2026-2027, 2027-2028 e 2028-2029 oltre ai centri estivi (periodo giugno/ Luglio e compreso Agosto per i pasti agli anziani; le date esatte sono da definirsi in itinere), fatta salva la scelta discrezionale*

della stazione appaltante di avvalersi di opzioni/proroga.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di **rinnovare** il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni tre, per l'importo aggiudicato in sede di gara al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto originario.

### **Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto**

Ai sensi dell'art. 18, comma 1, primo periodo, del D.lgs. n. 36/2023, il contratto è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, con atto pubblico notarile informatico oppure mediante scrittura privata.

### **Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio**

L'affidamento della gestione del servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato prestazionale è ispirato ai seguenti principi:

- *sicurezza alimentare ed alimentazione corretta, in un ampio processo di sanità pubblica e di prevenzione collettiva, di valore educativo e sociale, per migliorare e garantire la salute delle future generazioni in conformità a:*
  - *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2020 (Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010);*
  - *Linee guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica;*
  - *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” (D.M.28/10/2021).*
- *educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l'Educazione Alimentare” – ultima versione realizzata nel 2015 dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione;*
- *sostenibilità ambientale come previsto dall'articolo 57 (clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica ed ambientale) del Codice dei Contratti pubblici di cui al D.lgs. 31 marzo 2023 n. 36, nonché dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i nuovi C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, pubblicato il 4 aprile 2020, sulla G.U.R.I. n. 90.*
- *qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, oltreché imparzialità mediante l'accoglimento delle esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.*

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO
---

**Art. 5. Quantitativo stimato dei pasti per refezione per il periodo di appalto**

Descrizione	N.	Prezzo base d'asta	Imponibile	Al.	IVA	Totale
Pasti sc. Infanzia (compresa merenda)*	18.972 pasti	5,03	95.429,16	4%	3.817,17	99.246,33
Merende infanzia (senza pasto)	2.790 merende	0,70	1.953,00	4%	78,12	2.031,12
Pasti sc. primaria	57.420 pasti	5,03	288.822,60	4%	11.552,90	300.375,50
Pasti scuola secondaria I grado	33.120 pasti	5,03	166.593,60	4%	6.663,74	173.257,34
Centro estivo	6.750 pasti	5,03	33.952,50	4%	1.358,10	35.310,60
Asilo Nido	12.960 pasti	9,53	123.508,80	4%	4.940,35	128.449,15
Pasti anziani	11.250 pasti	5,43	61.087,50	10%	6.108,75	67.196,25
<b>Totale</b>			771.347,16		34.519,13	805.866,29

(\*) il pasto della scuola infanzia è comprensivo di merenda. Alcuni alunni non usufruiscono del pasto ma sono presenti solo per la merenda che quindi viene fatturata a parte.

*L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.*

*Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.*

*Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, così come riportate dall'applicativo software di registrazione delle presenze giornaliere a disposizione del personale di cucina entro le ore 10,00 del giorno stesso del consumo. La ditta aggiudicataria dovrà produrre un rendiconto mensile dei pasti consumati, tenendo conto che il pagamento avverrà sulla base dei pasti effettivamente erogati.*

*Il costo della manodopera, non soggetto a ribasso, è fissato in € 554.524,22 per l'intero periodo dell'appalto in riferimento alle tabelle retributive del Contratto Collettivo Nazionale Di Lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo del 5 Giugno 2024 (codice H05Y) e sulla base del personale attualmente impiegato.*

**Art. 6 Prenotazione dei pasti e riscossione delle rette**

1. Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni srl, società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il Comune è proprietario delle

licenze d'uso. L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Al fine di non creare disagi alle famiglie si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile, nonché lo storico dei dati affinché l'Ente possa continuare nelle operazioni di recupero del credito e nella messa a ruolo.

2. *Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:*
  - *gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe*
  - *Iscrizioni al servizio*
  - *Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite i canali automatizzati messi a disposizione.*
  - *contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente*
  - *riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali. È da prevedere almeno n.1 sportello di vendita e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso il punto vendita.*
  - *comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, ecc.*
  
3. *Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:*
  - *la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)*
  - *la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati*
  - *l'attribuzione delle tariffe degli utenti*
  - *la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori*
  - *la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori*
  - *l'incasso delle rette*
  - *l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.*
  - *il recupero del credito*
  - *l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi*
  
4. *Compete all'Aggiudicatario:*
  - *la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.*
  - *l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.*
  - *l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione*
  - *l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata*

- *tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.*
  - *eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema*
  - *La fornitura di pacchetti SMS per consentire all'Ente di effettuare il sollecito del credito*
5. *Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware, installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso.*

#### **Art. 7 Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia**

1. *Il sistema informatico attualmente in uso garantisce quanto segue:*

- *Il sistema informatizzato è conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.*
- *La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.*
- *la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.*
- *L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.*

#### **Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio**

##### **a. refezione scolastica**

*I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura delle utenze sono stabiliti dal Dirigente scolastico competente e dall'Amministrazione Comunale e possono essere variati insindacabilmente dai medesimi, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla ditta appaltatrice che dovrà adeguarsi. Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice senza che questi possa pretendere alcun risarcimento. Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizi essenziali*

*Per casi eccezionali, la composizione del pasto dovrà essere concordata con l'ufficio comunale di riferimento.*

*La scuola secondaria di I grado ha il servizio mensa attivo 4 giorni alla settimana. Attualmente il mercoledì il servizio non è attivo.*

##### **b. Centro estivo**

*I giorni di funzionamento del servizio sono stabiliti dall'Amministrazione Comunale nel periodo giugno, luglio e settembre (in base al calendario, può essere attivo anche il mese di agosto nella prima o nell'ultima settimana del mese).*

##### **c. Pasti anziani**

*I pasti vanno preparati dal lunedì al venerdì per 12 mesi. Sono ritirati dal personale del servizio sociale o direttamente dal cittadino richiedente sulla base dell'elenco fornito dall'Amministrazione Comunale o dal Servizio sociale.*

#### **Art. 7. Orario di somministrazione dei pasti prodotti per refezione scolastica**

*La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente gli orari indicativi sotto riportati, salvo modifiche imposte da esigenze di servizio. L'Amministrazione può in questi casi, variare gli orari senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta Appaltatrice.*

**7.1. Asilo Nido**

Ore 11.00 inizio distribuzione pasti

**7.2. Scuola infanzia**

Ore 12.00 inizio distribuzione pasti

**7.3. Scuola primaria Ore 12.30 inizio distribuzione pasti mensa**

**7.4. Scuola Secondaria di I grado Ore 13.45 inizio distribuzione pasti**

**7.5. Centro Estivo**

**7.6. Pasti anziani**

**Art. 8 Disposizioni comuni**

*Tali fasce orarie devono essere scrupolosamente rispettate, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con l'Amministrazione comunale sentita la direzione scolastica.*

*All'inizio dell'anno scolastico l'ufficio preposto comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione delle attività, gli orari; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente.*

**Art. 9 Caratteristiche specifiche del servizio refezione scolastica e autorizzazioni connesse a carico ditta**

*Il servizio di cui al presente capitolato, oltre e ad ulteriore esplicitazione di quanto già citato nel precedente art.1, ha le seguenti caratteristiche:*

- a) *Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti. La frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo ed una corretta conservazione igienica;*
- b) *Preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro cottura sia per diete normali che per diete speciali in base alle prenotazioni;*
- c) *Veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai refettori (scuola infanzia frazione Doccio), di pasti pronti in legume fresco- caldo in multi-porzione e in mono porzione (diete speciali);*
- d) *Porzionamento e distribuzione dei pasti degli iscritti al servizio e agli aventi diritto nei locali refettori indicati;*
- e) *Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori, con automezzi idonei allo scopo ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di sostanze alimentari; dovranno rispondere a quanto previsto all'allegato II, Cap. IV del Regolamento CE n. 582/2004;*
- f) *Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia dei mobili ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie;*
- g) *Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e dei locali conformi alla normativa vigente;*
- h) *Pulizia, lavaggio e disinfezione dei locali ove avviene l'approntamento del servizio, compreso qualsiasi ambiente reso disponibile dall'Amministrazione Comunale per il servizio di ristorazione;*
- i) *Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata;*
- j) *La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:*
  - *produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche approvati dall'ASL 11 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Vercelli e in base ai CAM in vigore;*
  - *approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti per la pulizia dei locali ed attrezzature;*
  - *applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.;*
  - *controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;*
  - *esecuzione delle operazioni di sanificazione (pulizia, detergenza, disinfezione) dei locali*

- e delle attrezzature relative al servizio mensa e delle corrette procedure di registrazione;
- esecuzione delle procedure di sanificazione dei locali di pertinenza e delle attrezzature di dotazione ai suddetti locali, nonché della corretta redazione delle relative schede di registrazione;
- corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
- controllo dell'etichettatura;
- stoccaggio del campione significativo del pasto;
- corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
- redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
- verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
- costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
- utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;

*La ditta appaltatrice deve essere in regola con tutte le disposizioni normative nazionali e comunitarie, per l'erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato.*

*La ditta aggiudicatrice, fatte salve le autorizzazioni di competenza dell'Amministrazione Comunale, deve effettuare gli interventi necessari al fine di ottenere e mantenere le previste autorizzazioni.*

*È a carico dell'aggiudicatario l'adempimento ad ogni onere amministrativo connesso e conseguente alla gestione dei servizi, ivi compresa, se dovuta, la pertinente segnalazione all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente capitolato (SCIA).*

*Fanno sempre capo all'aggiudicatario le autorizzazioni da richiedere per il trasporto dei pasti.*

### Capo 3 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

#### **Art. 10 Le derrate alimentari**

*L'operatore economico aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.*

*La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, ed a semplice richiesta, **si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche**, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.*

*Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Piemonte e alle Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2020, nonché alle prescrizioni specifiche dell'Azienda Sanitaria Locale ASL 11 della Provincia di Vercelli nel documento "Linee guida per i menù della refezione scolastica" che qui si intendono integralmente richiamate e trascritte, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto.*

*Dovranno essere altresì rispettate le specifiche tecniche e i criteri minimi ambientali approvati dal **D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i nuovi C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate***

**alimentari, pubblicato il 4 aprile 2020, sulla G.U.R.I. n. 90. Di seguito si riporta l'Allegato 1 – Art. 1 punto C – Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica:**

1. Requisiti degli alimenti

*I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:*

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

- Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

- Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente<sup>1</sup>, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli *asili nido* la carne omogeneizzata deve essere biologica.

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

<sup>1</sup> Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

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

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.

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

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

- Latte e yogurt: biologico.

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

- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.

**Nell'Offerta tecnica, la ditta partecipante dovrà inserire in merito agli alimenti che utilizzerà per l'elaborazione delle proposte di menù, LE PERCENTUALI IN AUMENTO rispetto a quelle indicate nel Decreto succitato - Allegato 1 – Art. 1 punto C – Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, per le sole categorie di alimenti indicate nel Progetto di servizio:**

- Fornitura di carne avicola;
- Fornitura di frutta e cereali (**Pasta e riso**);
- Fornitura di formaggi.

**Si riportano di seguito ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione:**

- a) L'aggiudicatario al fine del miglioramento del servizio, dovrà dichiarare se il numero prevalente di fornitori che utilizza per la fornitura di materie prime alimentari è:
  - Fornitore locale – sede nella Provincia di Vercelli o Novara o Biella (inclusi quelli indicati nei punti g-h);
  - Fornitore regionali – sede nella Regione Piemonte
  - Fornitori Italiani – sede in Italia.
- b) il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- c) il pesce somministrato in ogni caso, se surgelato, non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- d) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali;
- e) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;
- f) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con la Stazione Appaltante, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
- g) deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 gr. di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni iscritto al servizio, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- h) la pizza eventualmente proposta in menù (generalmente pizza margherita);
  - i) è consentito l'uso di sale iodato;
  - j) non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
  - k) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
  - l) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- m) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
- n) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammato aggiunti e polifosfati;
- o) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- p) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
- q) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
- r) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
- s) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;

- t) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
- u) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
- v) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- w) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo;
- x) le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.

*Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata alla Stazione Appaltante per riceverne preventiva autorizzazione.*

*In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dalla Stazione Appaltante, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.*

#### **Art. 11 Etichettatura delle derrate alimentari e ricevimento materie prime presso il centro cottura**

*Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.*

*Nell'espletamento delle attività di preparazione e trasporto dei pasti forniti la Ditta è tenuta alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la conservazione la lavorazione, il trasporto delle vivande, la distribuzione, l'igiene e la sanità delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità (es. raccomandazioni o disposizioni della competente ASL). In particolare, la Ditta dovrà aver adempiuto agli obblighi previsti in materia di igiene e di controlli dei prodotti alimentari.*

*La ditta appaltatrice è responsabile di qualsiasi danno causato per propria colpa, sollevando il Comune da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall'esercizio dell'appalto sotto il profilo civile e penale.*

*Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:*

- a) vengano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

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

## Capo 4 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

#### **Art. 12 I menù**

*L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. **Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù, esemplificativa delle competenze dell'appaltatore, migliorativa rispetto ai menù allegati.***

*I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:*

- a) i menù proposti sono elaborati secondo le "Linee Guida per i menù della refezione scolastica", redatte da ASL Vercelli ed ogni modifica proposta dovrà tenere conto dei valori LARN (Livelli

- di Assunzione raccomandati di energia e nutrienti);
- b) le quantità da somministrare sono quelle previste dal ricettario allegato alle linee guida sopra indicate. I pesi indicati si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, la Ditta appaltatrice deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per il Comune, fornendo allo stesso la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego
- c) Devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su 4 settimane.
- d) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede l'elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa.
- e) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
- f) **I menù prevedono prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'ambito dell'offerta tecnica, la quale dovrà prevedere alimenti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali approvati dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;**
- g) **i menù, inoltre, possono prevedere la fornitura di prodotti locali. La proposta, dovrà essere eventualmente inserita nell'Offerta Tecnica.**
- h) **I menù possono inoltre prevedere la fornitura di prodotti esotici/equo solidali, in conformità alle specifiche tecniche contenute nei Criteri Minimi Ambientali.**
- i) **I prodotti inseriti nei menù dovranno rispettare le percentuali previste dai Criteri Minimi Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.**
- j) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con la Stazione Appaltante, poi eventualmente sottoposti a regolare approvazione del servizio dell'ASL Vercelli e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con la Stazione Appaltante, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno una settimana prima del loro effettivo utilizzo;
- k) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con la Stazione Appaltante almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con una settimana di anticipo;
- l) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- m) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
- n) la ditta appaltatrice dovrà rendere disponibile copia dei menù ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
- o) allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail alla Stazione Appaltante di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
- p) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
- q) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).
- r) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
- s) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone alla Stazione Appaltante dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;

**t) l'Appaltatore, nell'ambito dell'Offerta Tecnica potrà proporre anche piatti nuovi da dettagliare;**

*Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.*

*È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. **Per gli scopi citati la ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della ditta appaltatrice.***

### **Art. 13 La variazione dei menù**

*Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.*

*È possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:*

- guasto all'impianto di cottura;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità delle materie prime.

*Per i casi sopra previsti, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.*

*Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dalla Stazione Appaltante menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) nel rispetto di quanto previsto dalle Linee guida ASL Vercelli; Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal menù ed in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.*

*Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza tenendo conto delle esigenze dell'utenza avente diritto.*

### **Art. 14 La composizione del pasto**

*Il menù giornaliero dovrà garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda, indicativamente, delle seguenti fasce d'età:*

- 0 – 3 anni (bambini dell'asilo nido)
- 3 - 5 anni (alunni scuole dell'infanzia)
- 6 - 14 anni (alunni scuole primarie e alunni delle scuole secondarie di I grado)
- anziani

*A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà formulare (previo accordo con l'Ente in ordine ai menù effettivamente da somministrare) i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti. La composizione del pasto dovrà essere primariamente la seguente:*

- 1° Piatto
- 2° Piatto
- un contorno
- Frutta/Dolce
- Pane

*Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo.*

*Per la scuola dell'infanzia e per l'asilo nido dovrà inoltre essere prevista la merenda.*

*Dovrà, altresì, essere previsto un menu totalmente vegetariano per un giorno alla settimana.*

## **Art. 15 Le diete speciali**

### **Le diete terapeutiche**

*Per i fruitori dei pasti che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie (es. celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.) si fa riferimento in specifico alle direttive delle Linee guida ASL Vercelli sulle diete speciali. Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito.*

*La Ditta si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per l'applicazione di diete speciali in conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e assistenziale.*

*La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o tecnologo alimentare), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.*

*La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.*

*I pasti con diete speciali per la refezione scolastica devono:*

- riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;*
- essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);*
- essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermitici.*
- essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.*

*Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.*

*Per la preparazione e distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente è del personale della Ditta appaltatrice.*

*Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.*

### **Le diete etico-religiose**

*Dovranno essere redatti appositi menù **per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.)** nonché relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per tutte le tipologie di dieta.*

### **Le diete "leggere"**

*Ogni utente del solo servizio di refezione scolastica può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico.*

*L'appaltatore, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.00 dello stesso giorno, dovrà quindi garantire la disponibilità di diete leggere.*

*Si tratta in tali casi di confezionare una dieta quasi priva di grassi animali (vanno eliminati burro, uova, latte intero e latticini con esclusione di parmigiano/grana padano ben stagionati o di ricotta magra di vacca), carni grasse e salumi, dolci contenenti grassi animali o vegetali ad alto tenore di grassi saturi (come budini, creme, panna, gelati, ecc.) e di cibi vegetali ad alto tenore di grassi saturi (cacao, burro di arachidi, cioccolato in genere). I condimenti vengono usati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. PRIMI PIATTI: pasta o riso, asciutto o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati (l'assenza di lattosio è dimostrata in prodotti con una stagionatura di almeno 24 mesi).*

*SECONDI PIATTI: carne magra al vapore, alla piastra, lessata; pesce al vapore, alla piastra, lessato; ricotta magra di vacca (con percentuale di grasso <8%); legumi lessati (non in caso di enterite).*

*CONTORNI: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.*

*FRUTTA: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.*

*La Ditta dovrà garantire, se necessario, oltre alle diete speciali sopra indicate piatti semplificati quanto a masticabilità (frullati o preliminarmente tritati).*

#### **Art. 16 Disposizioni comuni per le diete speciali sopra elencate**

*La ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:*

- a) *le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente,*
- b) *il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali dovrà partire dalle famiglie/fruitore, passare attraverso gli uffici competenti per la Refezione Scolastica/Pasti a domicilio, per giungere al Dietista/Tecnologo alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); la Stazione Appaltante si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, motivando la richiesta;*
- c) *le preparazioni dovranno essere confezionate in monoporzione ed essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, comunque, nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.*

*Tutte le diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalle specifiche Linee guida dell'ASL Vercelli e dalle Linee Guida Regionali e Nazionali.*

### Capo 5 – IL CENTRO COTTURA

#### **Art. 17 Il centro cottura della stazione appaltante**

*1. Il Comune proprietario dell'immobile dove ha sede il centro cottura che serve le mense scolastiche, metterà a disposizione della ditta aggiudicataria dell'appalto un centro cottura principale ubicato presso la Scuola Primaria di Piazza Libertà n.2. per la produzione dei pasti per le scuole (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, centro estivo e pasti anziani) e un centro cottura ubicato presso il micronido per i pasti da preparare e distribuire ai bambini*

*frequentanti il servizio.*

2. *Potranno, altresì, essere prodotti pasti solo per personale presente nei refettori scolastici a supporto delle attività affidate dall'Amministrazione Comunale a Cooperative o Associazioni (es. assistenti ad personam ecc.) con pagamento dei pasti direttamente dalle stesse alla ditta aggiudicataria del presente appalto.*
3. *La stazione appaltante metterà a disposizione della ditta aggiudicataria gli arredi e le attrezzature esistenti di proprietà comunale presenti nel centro cottura e nelle sale di distribuzione (scuole), la ditta aggiudicataria dovrà conservare e mantenere le attrezzature ed i luoghi in buono stato e con la diligenza del buon padre di famiglia.*
4. *Le attrezzature e gli arredi presenti nei locali messi a disposizione, devono essere verificati ed eventualmente rinnovati dalla ditta aggiudicataria a proprie spese (per le caratteristiche delle attrezzature vedi art.1 comma 8 del presente Capitolato).*
5. *Al termine del periodo contrattuale, la ditta aggiudicataria avrà il diritto di recuperare le attrezzature di proprietà messe a disposizione per l'espletamento del servizio.*
6. *Nel caso in cui l'Appaltatore utilizzi gli spazi messi a disposizione dal Comune per la preparazione di pasti destinati a soggetti diversi dall'ente comunale, dovrà corrispondere a quest'ultimo un importo a titolo di royalty o canone di utilizzo, da definire in sede contrattuale. Tale importo sarà determinato in base all'effettivo utilizzo degli spazi e alle condizioni economiche stabilite nel contratto.*
7. *L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, si assume i seguenti oneri:*
  - a. *fornirà all'appaltatore i locali e gli impianti, nonché arredi e suppellettili laddove siano presenti nello stato di fatto in cui si trovano al momento della consegna e di cui la mensa è attualmente dotata per la preparazione, distribuzione ed il consumo dei pasti;*
  - b. *fornirà l'acqua potabile necessaria all'espletamento del servizio;*
  - c. *provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria che faranno carico a quest'ultima.*
8. *E' obbligatorio che la Ditta partecipante esegua un sopralluogo di locali e strutture.*

#### **Art. 18 Il centro cottura per le emergenze**

*La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso (proprietà) o avere la disponibilità (affitto o altro) di un centro di cottura idoneo per eventuali emergenze o necessità al momento non pianificabili (Es. per nuovo insediamento ditta presso Centro cottura comunale, o improvviso malfunzionamento delle attrezzature in uso, o altro), con caratteristiche e capacità produttive congrue in relazione alle caratteristiche dell'appalto, **ubicato ad una distanza tale da consentire la consegna dei pasti con una tempistica accettabile (massimo 40 minuti), da indicare nell'offerta tecnica***

### Capo 6 – IL TRASPORTO DEI PASTI

#### **Art. 19 I trasporti**

*La ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà mettere a disposizione **almeno** un automezzo per il trasporto dei pasti, dal centro cottura fino alla scuola infanzia della frazione Doccio per 5 giorni la settimana (lun./mart./merc./giov./ven.) con riporto dei contenitori in giornata per la refezione. Gli oneri di gestione, a titolo esemplificativo carburante – lavaggio – manutenzione, sono da intendersi a carico dell'aggiudicatario.*

*L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare un tempo non superiore:*

- a) *fra confezionamento e inizio trasporto: a 15 minuti;*

- b) fra inizio trasporto e consegna: max 45 minuti;
- c) fra consegna e consumo: a 10 minuti.

*Il trasporto dei pasti al refettorio della scuola infanzia della frazione deve essere effettuato con mezzo idoneo ai sensi di legge, in tempo utile per consentire la somministrazione secondo gli orari prefissati e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:*

- a) *i cibi caldi sono da mantenere ad una temperatura non inferiore a +65°C fino alla distribuzione evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici;*
- b) *i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a +10°C;*
- c) *il trasporto dei pasti verrà effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo;*
- d) *nei contenitori isotermici da utilizzare devono essere allocati i contenitori Gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente sia per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi sia per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi.*
- e) *il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato a carico della ditta appaltatrice presso il Centro di cottura;*
- f) *i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per le pietanze, per i contorni e per i sughi). I primi piatti, ad eccezione dei risotti, destinati al trasporto, saranno conditi solo con olio mentre verranno aggiunti nel luogo di distribuzione i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici e l'eventuale brodo vegetale per i risotti.*

#### **Art. 20 I mezzi adibiti al trasporto**

*I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti dovranno essere a basso impatto ambientale, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari ed usato esclusivamente per il trasporto di alimenti.*

*Tali mezzi dovranno rispondere ai requisiti di legge, essere coibentati, rivestiti internamente con materiale lavabile e sottoposti a sanificazione periodica. Inoltre l'appaltatore dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.*

*Nell'Offerta tecnica, la ditta partecipante, dovrà relazione in merito a quanto sopra.*

**NOTA BENE:** *Nell'A.S. 2025/2026, a causa dei lavori di costruzione di nuovo polo educativo 0-6 con risorse PNRR, la scuola infanzia della Frazione Doccio non necessita di trasporto pasti poiché è ospitata nei locali della scuola infanzia del capoluogo adiacente al centro cottura della scuola primaria, di cui si fa riferimento nel precedente art.17. Ad ultimazione lavori e con l'attivazione del servizio scolastico nella Frazione Doccio, è necessario il trasporto pasti con le modalità sopra descritte.*

## Capo 7 – LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE

#### **Art. 21 La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi**

*La Ditta Aggiudicataria deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari in coerenza e nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" e dalla D.G.R. n. 15 – 5561 del 5 settembre 2022 e dal conseguente piano operativo triennale approvato con DGR 20 febbraio 2023 n. 19-6534.*

*Si specifica che la ditta aggiudicataria deve eseguire un monitoraggio costante della quantità dei rifiuti prodotti, nel caso si osservasse il persistere di notevole quantità di eccedenze alimentari,*

seppure:

- il personale abbia adottato idonee modalità di somministrazione;
- si abbia provveduto alla variazione dei piatti non graditi;

sarà richiesta alla ditta la disponibilità a studiare in accordo con il Comune, un progetto per il recupero a titolo gratuito delle eccedenze alimentari contenente le concrete modalità di recupero, quali ad esempio: **Progetto a.** eccedenze di magazzino di beni alimentari non deperibili, confezionati, da destinare a casi sociali individuati dal Committente da consegnare all'Ente Comunale;

**Progetto b.** dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio). Si specifica che la ditta aggiudicataria se lo riterrà opportuno, potrà allegare accordo d'intenti.

## Capo 8 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

### **Art. 22 Pulizie**

Il gestore fornirà le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione del centro cottura e dei refettori presso la Scuola dell'infanzia, la Scuola primaria e l'Asilo Nido. Nel caso sia utilizzato un refettorio alternativo dai punti di distribuzione di cui sopra, ad esempio durante il centro estivo o per altre eventualità comunicate dall'Amministrazione, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia dei locali individuati.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:

- a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del centro cottura;
- b. all'accurata pulizia dei locali dei refettori scolastici, e delle attrezzature mobili (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.);
- c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
- d. alla fornitura e lavaggio **delle divise/grembiuli** dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.

La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:

- e. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
- f. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.

I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:

- a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
- b. i mezzi adibiti al trasporto;
- c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.

Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi a specifiche esigenze e alle norme sanitarie vigenti in materia.

Tali prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.

**In ogni caso le attività di pulizia e i prodotti impiegati dovranno rispettare i "criteri ambientali**

*minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti stabiliti con decreto del MITE del 24.09.2021 (G.U. n. 236 del 02.10.2021) disponibile sul sito web: Ministero della Transazione Ecologica – Direzione Generale Economia Circolare (EC) al seguente link:*

<https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam#CamInVigore>, che va a modificare il DM Ambiente del 29.01.2021.

*Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta appaltatrice intende utilizzare devono essere esibite le schede tecniche di sicurezza che dovranno essere trasmesse, a semplice richiesta, in copia all'Amministrazione Comunale.*

*Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.*

*Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.*

*Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.*

*Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale contemporaneamente a preparazioni alimentari.*

#### **Art. 23 Gestione rifiuti presso centro cottura e refettori**

*Il personale addetto al centro cottura e alla somministrazione presso i refettori, al termine del servizio, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto per la gestione dei rifiuti urbani.*

*Inoltre tale personale, al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti ai refettori e alle cucine, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di raccolta differenziata.*

*È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, servizi igienici). Nel caso in cui ciò si verificasse tutti gli oneri relativi all'intervento di ripristino saranno addebitati alla Ditta appaltatrice.*

## **Capo 9 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI**

#### **Art. 24 Consegna (e riconsegna) dei beni**

*Le parti, anche congiuntamente, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali.*

**Il sopralluogo dei locali è obbligatorio prima della presentazione delle offerte di gara.**

*I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto.*

*I beni così inventariati devono essere divisi in numero, specie e qualità. Tali beni dovranno essere riconsegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia e funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.*

*Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegnerà gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti mediante specifico sopralluogo, all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del fornitore, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante.*

*La ditta appaltatrice, tramite il suo personale, dovrà utilizzare quanto in oggetto, con la diligenza del buon padre di famiglia. Il gestore ha l'obbligo della buona conservazione degli stessi, della NON manomissione e in nessun caso dovrà utilizzare impropriamente quanto a sua disposizione, il conto di eventuali danni causati impropriamente verrà eseguito a giudizio dell'Ufficio Tecnico Comunale.*

#### **Art. 25 Manutenzione ordinaria e straordinaria**

*Le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, sono a carico dell'aggiudicatario per quanto a:*

- *beni utilizzati dall'aggiudicatario medesimo per l'espletamento del servizio;*
- *impianti dell'acqua necessari all'approvvigionamento dell'acqua per gli utenti frequentanti le mense (es. cambio filtri, ivi comprese l'analisi microbiologica acqua) che dovrà essere semestrale;*

### Capo 10 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

#### **Art. 26 Controllo igienico sanitario**

*L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il Centro Cottura e nei refettori e rende disponibile alla Stazione Appaltante la documentazione relativa, a semplice richiesta. La ditta Appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni europee e nazionali vigenti in materia di igiene di prodotti alimentari, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici per la specifica realtà in questione.*

*L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.*

***Il piano di analisi deve essere descritto in dettaglio nell'ambito dell'offerta tecnica e presentato alla Stazione Appaltante dopo ogni sua revisione.***

*Il verbale di prelevamento campione è consegnato via e-mail alla Stazione Appaltante lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati alla Stazione Appaltante entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.*

*In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base per il campionamento:*

- a. *il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;*

- b. *il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;*
- c. *ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);*
- d. *il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;*
- e. *il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.*

*Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.*

*Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso le cucine dei refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti.*

*Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche. La ditta Appaltatrice deve conservare presso la cucina, in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli.*

## Capo 11 – IL PERSONALE

### **Art. 27 Personale – disposizioni generali**

*Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di proprio personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.*

*Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, nel rispetto degli standard minimi previsti nel presente capo.*

*Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.*

*L'aggiudicatario provvede, due volte per ogni anno scolastico, a fornire alla Stazione Appaltante una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per utenza, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.*

*La Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.*

*A seguito di presentazione dell'offerta, la ditta appaltatrice manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale*

ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

**Art. 28 L'organico: standard minimi per preparazione pasti**

**L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere dichiarato nell'Offerta tecnica dalla Ditta, come numero, qualifica, mansioni e monte ore.**

La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del personale di base :

- a) Almeno n. 2 operatori (cuoco e aiuto cuoco) che presso il centro cottura collaboreranno nella preparazione e distribuzione dei pasti, dal lunedì al sabato e almeno 1 operatore (cuoco o aiuto cuoco) presso l'asilo nido che si occupa altresì delle mansioni aggiuntive richieste per il nido e specificate all'art.1 comma 3 lett g).
- b) Un numero adeguato alle esigenze operative, di operatori di cucina, di addetti al trasporto, alla distribuzione ed al riassetto e rigoverno presso la scuola primaria, la scuola infanzia e l'asilo nido, come di seguito indicato.

Il rapporto massimo addetto/iscritti è indicato in una unità per 50 bambini, al fine di garantire la corretta e puntuale esecuzione delle attività di preparazione dei tavoli, porzionatura, scodellamento, riordino e pulizia dei locali.

**Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.**

**La ditta dovrà provvedere a fornire l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche prima della stipula del contratto.**

**Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo entro 24 ore, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati alla Stazione Appaltante prima della messa in servizio.**

Si delinea la seguente ORGANIZZAZIONE DI MASSIMA per la realizzazione di tutti i servizi  
Attualmente il personale impiegato è il seguente:

Nr Risorse	Des. Mansione	Des. Contratto	Des. Livello	Ore Settimanali
1	CUOCO/A DI CUCINA NN ORG. PART.	TA_PUBBLICI ESERCIZI	3^ LIV. OPERAIO	40
2	AUTISTA	TA_PUBBLICI ESERCIZI	5^ LIV. OPERAIO	25
3	AIUTO CUOCO/A	TA_PUBBLICI ESERCIZI	5^ LIV. OPERAIO	30
4	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TA_PUBBLICI ESERCIZI	6^ LIV. OPERAIO	30
5	CUOCO/A DI CUCINA NN ORG. PART.	TA_PUBBLICI ESERCIZI	4^ LIV. OPERAIO	30
6	AIUTO CUOCO/A	TA_PUBBLICI ESERCIZI	5^ LIV. OPERAIO	30
7	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TA_PUBBLICI ESERCIZI	6^ LIV. OPERAIO	15

**Presso il centro cottura principale per la preparazione di tutti i pasti (scuole, centro estivo, pasti anziani),**

- Periodo da settembre a fine giugno dal lunedì al venerdì per le scuole infanzia, primaria e secondaria di I grado;
- mesi di giugno, Luglio, Agosto e settembre (sempre sulla base della programmazione del servizio per cui i mesi di agosto e settembre non sono da considerarsi interi) dal lunedì al venerdì per il

*centro estivo;*

- *periodo da settembre ad agosto dal lunedì al venerdì per la preparazione dei pasti da consegnare a domicilio degli anziani*

***Presso il centro cottura del micronido***

- *periodo da settembre a luglio, dal lunedì al venerdì*
- *servizio lavaggio, stiratura biancheria del nido (bavaglioli, lenzuola, ecc.)*

***Presso refettorio Scuola primaria per distribuzione (e successivo riassetto e pulizia) dei pasti nel periodo da settembre a giugno dal lunedì al venerdì***

***Presso refettorio della Scuola Infanzia capoluogo e frazione Doccio per la distribuzione dei pasti (e successivo riassetto e pulizia) nel periodo da settembre a giugno (per tutto il mese) dal lunedì al venerdì***

***È possibile che le scuole dell'infanzia chiedano la distribuzione della frutta al mattino anziché a fine pranzo.***

***La responsabilità del servizio e i rapporti con il Comune dovranno essere affidati ad un Direttore Mensa nominato dalla ditta appaltatrice, il cui nominativo dovrà essere comunicato all'amministrazione prima della stipula del contratto.***

**Art. 29 Dettaglio dei servizi resi dagli operatori**

***Presso centro cottura e refettorio scuola primaria***

- *Organizzazione dispensa alimentare (ordini fornitori, controllo consegne e magazzino);*
- *La fornitura di stoviglie posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglie e la fornitura di pentolame e piccoli elettrodomestici nella cucina del Centro Cottura*
- *Rilevazione presenze attraverso il software in dotazione;*
- *Preparazione pasti;*
- *Trasporto pasti dal Centro cottura al refettorio della Scuola infanzia frazione Doccio (quando sarà in funzione);*
- *Trasporto pasti dal Centro cottura al refettorio dell'adiacente Scuola Infanzia capoluogo*
- *Effettuazione delle pulizie preventive e successive al periodo di apertura/chiusura centro cottura;*
- *Per pranzo in classe usate come sala mensa: Pulizia tavoli, Preparazione tavoli;*
- *Distribuzione pasti – Pranzo;*
- *Riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione locali e attrezzatura di pertinenza;*
- *Derattizzazione quando necessaria*
- *Raccolta differenziata.*

***Presso refettorio scuola infanzia***

- *Rilevazione/controllo presenze attraverso il software in dotazione;*
- *La fornitura di stoviglie posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglie*
- *Effettuazione delle pulizie e sanificazione preventive e successive al periodo di apertura/chiusura mensa;*
- *Preparazione tavoli,*
- *Distribuzione pasti – pranzo;*
- *Riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione locali e attrezzature di pertinenza;*
- *Derattizzazione quando necessaria*
- *Ripporto contenitori puliti al Centro di cottura;*

- Raccolta differenziata;
- Pulizia locali annessi.

#### **Presso asilo nido**

- Organizzazione dispensa alimentare (ordini fornitori, controllo consegne e magazzino);
- La fornitura di stoviglie posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglie e la fornitura di pentolame e piccoli elettrodomestici nella cucina dell'asilo nido
- Rilevazione presenze in collaborazione con il personale educativo;
- Preparazione pasti (adeguati all'età dei bambini distinguendo tra lattanti e divezzi);
- Preparazione della merenda
- Effettuazione delle pulizie preventive e successive al periodo di apertura/chiusura centro cottura;
- Nel locale usato come sala mensa: Pulizia tavoli, Preparazione tavoli;
- Distribuzione pasti – Pranzo;
- Riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione locali e attrezzatura di pertinenza;
- Derattizzazione quando necessaria
- Raccolta differenziata;
- Esecuzione lavaggio e stiratura biancheria (biancheria lettini, bavaglini, ecc.)

#### **Art. 30 Formazione e addestramento**

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i corsi.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono preferibilmente riguardare:

- rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
- prevenzione delle tossinfezioni;
- buone pratiche di lavorazione;
- tecniche di cucina;
- riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
- detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
- principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;
- introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
- traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
- esigenze minime di documentazione del sistema;
- casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d'appalto.

**La pianificazione generale della formazione del proprio personale nell'arco del periodo di appalto deve essere indicata nell'Offerta Tecnica.**

Per la formazione degli anni successivi al primo, l'aggiudicatario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere, fermo restando che dovrà essere erogata formazione in misura non inferiore al numero di ore offerto in sede di gara per il primo anno di servizio.

Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato alla Stazione appaltante, a semplice richiesta.

#### **Art. 31 Vestiario del personale**

È onere della Ditta Appaltatrice:

- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo e guanti mono uso.

- b) *dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'Appaltatore di gestione del servizio di ristorazione.*
- c) *garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.*
- d) *Dotare il personale dei necessari DPI (Dispositivi di Protezione Individuale).*

*Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.*

### **Art. 32 Obblighi del personale**

*Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza della normativa sulla privacy, nonché del Regolamento generale sulla protezione dei dati. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D.lgs. 81/2008 e s.m.i..*

### **Art. 33 Disposizioni generali sulla manodopera**

*L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:*

- a) *nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;*
- b) *i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;*
- c) *è responsabile in rapporto alla Stazione appaltante dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della Stazione appaltante;*
- d) *è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.*

#### **Ai sensi dell'art. 11, c. 6 del D.lgs. 36/2023:**

*“6. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile.*

*In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al primo periodo, il responsabile unico del progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine di cui al terzo periodo, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto."*

*In ogni momento il RUP, può richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.*

#### **Art. 34 Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali**

*L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo*

*n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.*

*L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.*

*Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D.lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008. **Si ricorda in particolare la formazione antincendio e 1° soccorso.***

*L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.*

*Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.*

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

*Ai sensi degli art. 17 e 29 del D.lgs. 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.*

***La Ditta che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, dovrà in ogni caso prendere visione del Piano di evacuazione predisposto da questo Ente (in deposito presso l'Ufficio Tecnico Comunale) e ogni dipendente della ditta appaltatrice dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.***

*Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi*

al personale di cucina, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.

È fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione effettuate nei plessi scolastici organizzate dal personale docente.

#### **Art. 35 Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali**

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate nel Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI, il quale indicherà le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze (**Il DUVRI è un allegato ai documenti della presente procedura e dovrà essere compilato a seguito aggiudicazione dell'appalto**).

#### **Art. 36 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

La Ditta appaltatrice deve predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

#### **Art. 37 Norme a tutela dei lavoratori**

Per l'intera durata del Contratto, l'appaltatore si obbliga ad applicare, integralmente, al personale, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Settore (il o i "CCNL") e dagli accordi integrativi territoriali (gli "Accordi integrativi"), sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori, maggiormente rappresentative a livello nazionale, vigenti al momento dell'avvio del Servizio e dai successivi rinnovi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il Servizio.

L'appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare il CCNL e gli Accordi integrativi, anche dopo la scadenza e fino al rinnovo degli accordi succitati, nonché, per le cooperative sociali, nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore, anche se non aderente alle associazioni stipulanti, indipendentemente dalla natura, dalla struttura e dalla dimensione del medesimo, e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. Sono fatte salve le condizioni di miglior favore concesse al Personale.

L'appaltatore solleva la Stazione Appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro, sicurezza e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale costituisce motivo di risoluzione del Contratto.

L'appaltatore deve, altresì, osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti, nazionali, regionali e comunali sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori.

#### **Art. 38 Clause sociali**

Nel d.lgs. 36/2023 sono previste diverse disposizioni che definiscono gli adempimenti finalizzati al raggiungimento dell'inclusione sociale secondo le relative norme di riferimento (per l'inclusione giovanile, femminile, di soggetti svantaggiati). In particolare l'art. 57 del d.lgs. 36/2023 prevede che per gli affidamenti dei contratti di appalto di lavori e servizi, diversi da quelli aventi natura intellettuale, e per i contratti di concessione, i bandi di gara, gli avvisi e gli inviti, riportino specifiche clausole sociali con le quali siano richieste misure, come requisiti necessari dell'offerta, volte a garantire le pari opportunità generazionali, di genere, di inclusione lavorativa per le persone con disabilità e svantaggiate e la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi

dell'Unione europea.

**L'aggiudicatario, nei limiti di quanto necessario all'organizzazione del servizio alle condizioni offerte, è tenuto a utilizzare in via prioritaria i lavoratori attualmente impiegati dall'attuale gestore che operano nell'ambito dell'appalto per il Comune di Quarona presso il centro cottura e presso il refettorio della scuola primaria, della scuola infanzia e dell'asilo nido. Al personale in argomento dovrà esser applicato il contratto collettivo nazionale (CCNL) e territoriale in vigore per il settore e la zona dove vengono eseguite le prestazioni, secondo quanto in proposito stabilito dall'art. 11 del Codice dei Contratti.**

Inoltre la ditta nell'ambito dell'Offerta Tecnica potrà esprimere la propria disponibilità ad accogliere e gestire tirocini formativi (alternanza scuola-lavoro) ed inclusivi inviati dal Committente nel periodo di appalto.

#### **Art. 39 Sciopero**

In materia di scioperi si applica al presente affidamento quanto previsto dalla normativa vigente in tema di servizi pubblici essenziali e di autoregolamentazione del diritto di sciopero. Poiché le funzioni richieste sono classificate tra i servizi pubblici essenziali, la ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia. In caso di sciopero del personale, quindi, la ditta appaltatrice dovrà comunque garantire l'esecuzione dei servizi.

## Capo 12 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

#### **Art. 40 Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction**

**Ogni trimestre, o al più dilatato termine eventualmente accordato con la stazione appaltante, la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.**

Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

#### **Art. 41 La commissione mensa**

La Commissione Mensa, i cui membri sono eletti presso l'Istituto Comprensivo (componente genitori e componente docenti) è sollecitata dall'Amministrazione Comunale. Alle riunioni della Commissione Mensa partecipa: il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione (o suo incaricato) come membro di diritto e l'Assessore/Consigliere competente (o suo delegato). È fatto obbligo, se richiesto dall'Ente, alla ditta appaltatrice, che il direttore mensa e/o la dietista, partecipino alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso. Detto servizio è ricompreso nel corrispettivo pasti contrattuale. La Commissione Mensa potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso, presso la cucina, e le sedi di consumo dei pasti. Le visite si svolgeranno secondo le modalità sopra indicate e saranno finalizzate al controllo complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica servita, alla verifica della conformità del pasto al menù e ad elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi.

La ditta appaltatrice provvederà a fornire ai componenti della Commissione Mensa idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita, qualora quest'ultima si svolga all'interno della cucina.

#### **Art. 42 Diritto di controllo dell'amministrazione comunale**

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e

*con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.*

*La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.*

*Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).*

#### **Art. 43 Organismi preposti al controllo**

*Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:*

- *i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ASL territoriale, NAS);*
- *l'Amministrazione Comunale e personale Ufficio Pubblica Istruzione.*

#### **Art. 44 Tipologia dei controlli**

*I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente articolo del presente capitolato.*

*L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.*

*Il personale della Ditta appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo. Le ispezioni riguardano in particolare ed a fini illustrativi:*

- *lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;*
- *le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;*
- *i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;*
- *i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;*
- *la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito*
- *il rispetto delle grammature e delle porzioni*
- *il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)*
- *l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;*
- *rispetto dei tempi di consegna per il refettorio della scuola primaria;*
- *l'igiene dell'abbigliamento del personale;*
- *i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;*
- *le modalità di cottura;*
- *le modalità di distribuzione;*
- *il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;*
- *le caratteristiche dei sanificanti;*
- *le modalità di sanificazione;*
- *le modalità di sgombero rifiuti;*
- *la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;*
- *lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;*
- *lo stato igienico-sanitario del personale addetto;*
- *lo stato igienico dei servizi;*
- *l'organizzazione del personale;*
- *il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;*
- *le modalità di manipolazione;*
- *il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.*

- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

*I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.*

*Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta appaltatrice dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.*

## Capo 13 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

### **Art. 45 Polizza assicurativa ed esonero di responsabilità e cauzione definitiva**

*La ditta aggiudicataria dell'appalto assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale di Quarona ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e di ogni normativa vigente in materia. La ditta aggiudicataria dell'appalto risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o pretesa di compensi dal Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.*

*In particolare la ditta aggiudicataria dell'appalto si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati. Conseguentemente, la ditta aggiudicataria dell'appalto esonera il Comune di Puegnago del Garda (gli amministratori e il personale comunale addetto al servizio a qualsiasi titolo) da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.*

*La ditta aggiudicataria dell'appalto, prima della stipula del contratto, dovrà stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, che dovrà mantenere operativa tutta la durata del contratto, contro i rischi inerenti la gestione affidata, come segue:*

- **R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)- massimale per sinistro € 20.000.000,00**
- **R.C.O.(Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) con malattie professionali - massimale per sinistro € 20.000.000,00.**

*L'esistenza di tali polizze non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.*

*Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta appaltatrice all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto ovvero prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.*

*Ai fini della sottoscrizione del contratto, l'Appaltatore deve costituire una garanzia pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, sotto forma di cauzione o fideiussione, ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023.*

*Nel caso di costituzione sotto forma di fidejussione assicurativa, la stessa dovrà essere prestata da primaria compagnia regolarmente abilitata al rilascio di garanzia a favore della pubblica amministrazione con sede operativa in Italia o, comunque, con rappresentanza generale e ufficio sinistri in Italia soggetti al diritto italiano.*

*La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all' Appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso la stazione appaltante. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.*

*L'Appaltatore è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la stazione appaltante avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.*

*Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106 del D.Lgs. 36/2023 per la garanzia provvisoria.*

*La stazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Appaltatore e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto o comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.*

*La mancata costituzione della garanzia in oggetto determina la decadenza dell'aggiudicazione l'acquisizione da parte della stazione appaltante della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta, con conseguente aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.*

*In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.*

#### **Art. 46 Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto**

*In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.*

*L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra la Stazione appaltante ed il concessionario, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.*

*In tutti gli atti predisposti dalla Stazione appaltante i valori in cifra assoluta si intendono in Euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.*

*Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.*

#### **Art. 47 Disposizioni particolari riguardanti l'appalto e controversie**

*La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.*

*La successiva sottoscrizione del contratto da parte del concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.*

*Per qualsiasi controversia che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Vercelli. E' espressamente esclusa la possibilità di deferire le controversie*

*alle competenze arbitrali.***Art. 48 Inadempienze e penalità**Inadempienze

*Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di €. 500,00 ad un massimo di Euro 10.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:*

- a. **utilizzo non conforme del centro cottura: asporto di attrezzatura di proprietà comunale, grave danneggiamento della struttura e dell'attrezzatura, grave spreco di acqua, luce e gas ecc., rispetto al consumo ordinario (a insindacabile giudizio dell'Ufficio Tecnico Comunale) e/o esecuzione di lavori strutturali non autorizzati;***
- b. distribuzione dei pasti o di parte di essi con notevoli ritardi rispetto a quanto stabilito nel capitolato, senza giustificato motivo;*
- c. grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche ASL competente per territorio, con tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, (con campionamento su almeno 10 porzioni);*
- d. fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate dall'ASL di Vercelli;*
- e. mancata erogazione di pasti regolarmente ordinati;*
- f. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;*
- g. fornitura di pasti chimicamente contaminati e inidonei all'alimentazione;*
- h. mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;*
- i. non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli regolarmente ordinati;*
- j. mancato rispetto delle temperature richieste per i cibi;*
- k. mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;*
- l. mancato preavviso in caso di sciopero;*
- m. rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;*
- n. operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite a regola d'arte;*
- o. accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;*
- p. somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menù ASL competente per territorio;*
- q. preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato);*
- r. mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;*
- s. mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara;*
- t. mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;*
- u. mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale;*
- v. mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo e degli altri obblighi previsti dal presente capitolato;*
- v. mancato carente rispetto delle norme in materia di controllo di qualità;*
- w. mancata conservazione dei campioni;*
- x. mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: D.Lgs. 81/2008 e s.m.i;*
- y. rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti organi incaricati della vigilanza;*
- z. insufficiente prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo; inadeguatezza igienica delle attrezzature e*

*degli utensili; inadeguatezza igienica degli automezzi destinati al trasporto dei pasti.*

### Penalità

*L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, a mezzo Posta Elettronica Certificata, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'Appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.*

*Il Comune provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento o cauzione prestata.*

*Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.*

*Il Comune si riserva di applicare le seguenti sanzioni, che si intendono a titolo esemplificativo, ma non esaustivo:*

a)	Per la non effettuazione del servizio, anche in un solo plesso	€. 5.000,00
b)	Per ritardi non giustificati e reiterati nell'erogazione del servizio di distribuzione, anche in un solo plesso	€. 500,00
c)	Per mancata rispondenza del cibo alla qualità e al tipologia previsti nel capitolato o nel menù senza previa comunicazione e autorizzazione del Comune	€. 1.000,00
d)	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche	€. 250,00
e)	Per modifiche non autorizzate dal Comune apportate al menù giornaliero	€. 250,00
f)	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti serviti	€. 500,00
g)	Per ogni caso di somministrazione errata di dieta speciale	€. 1.000,00
h)	Per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate e delle pietanze, la temperatura e il riciclo	€. 1.000,00
i)	Per mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti trasportati	€. 1.000,00
l)	Per mancata ottemperanza di quanto previsto in ordine alla gestione delle attrezzature	€. 500,00
m)	Per mancato rispetto quantitativo/qualitativo dell'organico	€. 500,00
n)	Altri inadempimenti diversi da quelli indicati alle lettere precedenti, eventualmente riscontrati dal Comune e/o segnalati dagli organi preposti ai controlli	€. 1.000,00

### **Art. 49 Risoluzione del contratto**

*L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, per quanto previsto dall'art. 122 del D.lgs. 36/2023 e nelle seguenti ipotesi:*

1. *grave intossicazione alimentare;*
2. *gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;*
3. *mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni*

*sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;*

4. *reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;*
5. *mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;*
6. *mancato rispetto dei contratti collettivi giuridicamente e definitivamente accertato;*
7. *ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nei precedenti punti ma costituente inadempimento di non scarsa importanza ai sensi degli art. 1453 e 1455 del Codice Civile.*

*In questi casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla Ditta, con Raccomandata A/R o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.*

*La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.*

*Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'Appaltatore sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che il Committente dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.*

*L'Appaltatore può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa allo stesso soggetto non imputabile, secondo le disposizioni del codice civile (artt. 1218, 1256, 1463 cod. civ.).*

*In caso di risoluzione del contratto la Stazione Appaltante interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.*

#### **Art. 50 Recesso**

*Ai sensi dell'art. 123 del D.lgs. 36/2023:*

1. *Fermo restando quanto previsto dagli [articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159](#), la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'appaltatore mediante il pagamento dei lavori eseguiti o delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in cantiere nel caso di lavori o in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato secondo quanto previsto dell'[allegato II.14](#).*
2. *L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla stazione appaltante mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i lavori, servizi o forniture ed effettua il collaudo definitivo o verifica la regolarità dei servizi e delle forniture.*
3. *L'[allegato II.14](#) disciplina il rimborso dei materiali, la facoltà di ritenzione della stazione appaltante e gli obblighi di rimozione e sgombero dell'appaltatore.*

#### **Art. 51 Migliorie**

*La ditta se lo riterrà opportuno, nel periodo di appalto, potrà offrire nell'Offerta Tecnica un certo numero di pasti gratuiti, come meglio specificato nel Progetto di servizio (che verranno dedotti man mano a partire dall'inizio del servizio), promuovere progetti per informare in merito ai requisiti del servizio erogato, una sana alimentazione e la riduzione dello spreco alimentare, o proporre la sostituzione delle attrezzature in dotazione del centro cottura.*

**Firma per accettazione**

**La ditta**