



COMUNE DI SANDIGLIANO

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2025

Sommario

ART. 1 – OGGETTO E FINALITA' DEL SERVIZIO	2
ART. 2 – DURATA, IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE DELL'APPALTO	3
ART. 3 – CENTRO COTTURA E MANUTENZIONI.....	4
ART. 4 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	5
ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI MENU'	7
ART. 6 - DIETE SPECIALI E IN BIANCO	9
ART. 7 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI	10
ART. 8 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, SERVIZI E MATERIALI CONNESSI (MOCA)	10
ART. 9 – AUTOCONTROLLO E CAMPIONATURE	11
ART. 10 – VERIFICA DELLA QUALITA'	12
ART. 11 – DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO.....	13
ART. 12 – GESTIONE DELL'EMERGENZA E SERVIZIO SOSTITUTIVO	13
ART. 13 –GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	14
ART. 14 – GESTIONE DEI RIFIUTI	15
ART. 15 – PERSONALE	15
ART. 16 – CLAUSOLA SOCIALE	16
ART. 17 – SICUREZZA E D.U.V.R.I.....	17
ART. 18 – ASSICURAZIONI E GARANZIA DEFINITIVA	17
ART. 19 - SUBAPPALTO.....	18
ART. 20 – VARIAZIONI AL CONTRATTO	18
ART. 21 – PENALI.....	19
ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	19
ART. 23 - RECESSO.....	20
ART. 24 – FATTURE E PAGAMENTI.....	20
ART. 25 - ADEMPIMENTI E SPESE CONTRATTUALI	21
Art. 26 – OBBLIGO DI RISERVATEZZA - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	21
Art. 27 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE.....	21
Art. 28 - CONTROVERSIE	22
ART. 29 - RINVIO ALLE LEGGI GENERALI	22
ART. 30 – ALLEGATI TECNICI.....	22



COMUNE DI SANDIGLIANO

ART. 1 – OGGETTO E FINALITÀ DEL SERVIZIO

1. A - OGGETTO E AMBITO NORMATIVO

- L'appalto ha per oggetto l'organizzazione, con utilizzo del centro cottura comunale, del servizio di ristorazione scolastica e la gestione del medesimo comprendente l'approvvigionamento e la conservazione degli alimenti, la preparazione, il trasporto, la consegna e la somministrazione dei pasti agli studenti, insegnanti ed educatori delle scuole dell'Infanzia e Primaria di Sandigliano, ai dipendenti comunali ed agli utenti ed educatori del centro estivo.
- La realizzazione dei pasti dovrà avvenire secondo la tecnica del "legame fresco-caldo", che prevede la preparazione e la cottura dei cibi contestualmente al consumo.
- Il servizio di ristorazione in oggetto è regolato, oltre che dal presente capitolato, dalle norme vigenti in materia di igiene e somministrazione degli alimenti, dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dal Ministero della Salute, dalla Regione Piemonte e dall'Azienda Sanitaria Locale di Biella, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica pubblicate dalla Regione Piemonte.
- Il servizio deve altresì osservare le disposizioni emanate nell'ambito del "Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)" e garantire, ai sensi degli artt. 34 e 144 del D. Lgs 50/2016, il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020).

1. B – FINALITÀ DEL SERVIZIO

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

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

1. C - NUMERO E PERIODICITÀ DEI PASTI – UBICAZIONE DEI PLESSI

Le strutture interessate dal servizio sono, attualmente, le seguenti:

- SCUOLA INFANZIA : Via Edio Maroino n. 8
- SCUOLA PRIMARIA: Via IV Novembre n.11
- CENTRO ESTIVO: Scuola Infanzia, Scuola Primaria, Oratorio di Via Casale n. 6, eventuali altri siti da definire.

La periodicità di fornitura dei pasti e le quantità medie giornaliere, riferite all'anno 2019, sono le seguenti:



COMUNE DI SANDIGLIANO

TIPO UTENZA	PERIODICITA'	PASTI MEDI giornalieri
SCUOLA INFANZIA	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico	40
SCUOLA PRIMARIA	utenza completa tre giorni a settimana	110
	utenti doposcuola due giorni a settimana	60
DIPENDENTI COMUNALI	da lunedì a venerdì durante il periodo di funzionamento del centro cottura	4
CENTRO ESTIVO (pranzo) - Il dato si riferisce ai mesi di giugno e luglio 2020	da lunedì a venerdì mesi di giugno e luglio	110

pari complessivamente a circa **29.500 pasti presunti per anno solare**.

Il numero dei pasti di cui sopra è puramente indicativo e non costituisce impegno per il committente; il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in base all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti.

1. D – FORNITURE E PRESTAZIONI COMPLEMENTARI

Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificate:

- fornitura di tutta la dotazione occorrente per la consumazione del pasto (stoviglie, posateria, tovaglie, tovaglioli ecc.), ove si renda necessario sostituire od integrare quella esistente
- predisposizione dei refettori presso le scuole primaria e dell'infanzia, l'allestimento dei tavoli, lo scodellamento e somministrazione del cibo, lo sgombero, la pulizia accurata ed il riordino dei locali, dei tavoli e delle sedie dopo i pasti
- pulizia, lavaggio, disinfezione e stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie, attrezzature e apparecchiature utilizzate per l'erogazione del servizio;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per il lavaggio, la pulizia, la disinfezione e la sterilizzazione (es.: detersivi e detergenti, strofinacci ecc.);
- raccolta differenziata dei rifiuti secondo la regolamentazione comunale vigente;
- fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.Lgs. 81/2008 al personale impiegato nel servizio;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 (HACCP);
- collaborazione con il committente nella realizzazione di indagini conoscitive e di monitoraggi relativi al servizio;
- collaborazione con il committente per l'acquisizione delle prenotazioni e la rendicontazione dettagliata giornaliera dei pasti somministrati, con le modalità che verranno stabilite consensualmente fra committente ed appaltatore.

ART. 2 – DURATA, IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE DELL'APPALTO

2. L'appalto avrà durata dal **1° Settembre 2021 al 31 Agosto 2025**, con facoltà del committente di richiedere la ripetizione di servizi analoghi per un massimo di ulteriori dodici mesi e quindi fino al 31 agosto 2026, da comunicare all'appaltatore entro sei mesi prima della scadenza contrattuale. In assenza di tale comunicazione l'appalto avrà termine alla data prevista in origine, di pieno diritto e senza necessità di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

3. Opzione di proroga tecnica

La scadenza, naturale o ripetuta, del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure occorrenti all'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11,



COMUNE DI SANDIGLIANO

del D. Lgs. 50/2016. In tale caso l'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, ovvero a condizioni più favorevoli concordate con il committente.

4. L'importo assunto a base d'asta è rappresentato dal prezzo unitario del pasto stimato in euro **4,95** IVA esclusa, oltre ad euro **0,05** quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per complessivi **€ 5,00**.

5. Il valore presunto dell'appalto, corrispondente al prezzo posto a base di gara rapportato al numero presunto di pasti annui ed alla durata, ammonta:

- per la prevista durata quadriennale, ad **euro 589.982,00=** (cinquecentoottantanovemilanevecentoottantadue/00) IVA esclusa, di cui euro 6.000,00= (seimila/00) quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
- per la eventuale durata quinquennale, ad **euro 737.477,50=** (settecentotrentasettemilaquattrocentosettantasette/50) IVA esclusa, di cui euro 7.500,00= (settemilacinquecento/00) quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

6. Il costo della manodopera – concorrente alla formazione dell'ammontare dell'appalto – è stimato, sulla base dei dati desunti dalle vigenti tabelle retributive del CCNL settore "Turismo – Ristorazione collettiva", in circa euro 2,60 a pasto equivalenti ad euro 78.000,00= annui, per complessivi euro 312.000,00= per l'intero quadriennio di durata prevista.

7. Ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, a decorrere dalla seconda annualità, il corrispettivo contrattuale potrà essere oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione annuale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica nel mese di luglio di ogni anno e potrà essere applicata dal successivo mese di settembre. La revisione sarà accordata nel limite del 75% del suddetto indice. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dall'appaltatore con nota motivata. Si precisa sin d'ora che non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'appaltatore, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

ART. 3 – GESTIONE CENTRO COTTURA E MANUTENZIONI

1. Per l'espletamento del servizio sono concessi in comodato d'uso all'appaltatore i locali del centro cottura di proprietà del Comune di Sandigliano, ubicati in via IV Novembre n. 11 presso l'edificio della scuola primaria, unitamente alle attrezzature come indicate nell'allegato A1) al presente capitolato ed all'utensileria ivi presenti.

2. I locali del centro cottura, unitamente agli arredi ed alle attrezzature, sono presi in carico dall'appaltatore con obbligo di integrare la dotazione ricevuta qualora non fosse sufficiente o adeguata per il corretto espletamento del servizio.

3. In caso di acquisto di nuove attrezzature connesse all'uso di energia e dotate pertanto di etichettatura energetica, queste devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore.

4. Nel caso di implementazioni o sostituzioni di arredi o attrezzature a cura dell'appaltatore, il materiale fornito rimarrà di proprietà del committente alla scadenza, anche anticipata, del contratto ovvero a seguito di decadenza o risoluzione dello stesso. Tuttavia, qualora il valore della singola fornitura fosse superiore al 1,5% del valore quadriennale del contratto, l'appaltatore ed il committente potranno concordare una differente attribuzione degli oneri e/o della proprietà del bene fornito.

5. L'appaltatore è tenuto, all'atto dell'assunzione del servizio, ad intestare a proprio nome le utenze di energia elettrica e gas del centro cottura, ovvero a rimborsarne i costi al Comune con modalità da concordarsi fra le parti. A tale scopo si precisano i seguenti consumi e costi medi mensili relativi all'anno 2019:

energia elettrica:	KW 1726	€ 398,00
gas:	mc 486	€ 400,00

6. I locali ed i beni ricevuti sono posti sotto la diretta responsabilità dell'appaltatore, devono essere gestiti ed utilizzati con la massima cura e restituiti, al termine del contratto, nelle medesime condizioni iniziali fatto salvo il normale deperimento d'uso. Il rischio di eventuali danneggiamenti ed il conseguente ripristino resta a totale carico dell'appaltatore.



COMUNE DI SANDIGLIANO

7. Sono a carico dell'appaltatore gli oneri della manutenzione ordinaria relativa a tutte le attrezzature ed arredi presenti nel centro cottura, nonché delle attrezzature dislocate nei refettori utilizzati per il servizio di ristorazione. E' altresì a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria dei locali del centro cottura, comprendente:

- a) la riparazione di parti accessorie, di infissi e serramenti (vetri, maniglie etc.);
- b) la riparazione delle attrezzature, dei sanitari, delle rubinetterie al fine di evitare danni più gravi agli impianti ed alla struttura;
- c) il controllo e l'efficienza degli impianti elettrici;
- d) la manutenzione e gestione dei punti luce di emergenza con carica e sostituzione batterie, ove esistenti;
- f) la verifica periodica degli impianti di sicurezza (estintori ecc.), e di quelli di aerazione/aspirazione;
- g) la manutenzione ordinaria, lo svuotamento e ripulitura delle canalizzazioni e dei pozzetti.

La suddetta elencazione non è esaustiva; saranno a carico dell'appaltatore tutti gli interventi di manutenzione ordinaria seppur non espressamente indicati nell'elenco che precede.

8. La spesa per eventuali interventi di manutenzione straordinaria conseguenti a mancata od errata o carente manutenzione ordinaria sarà posta a carico dell'appaltatore.

9. In caso di guasti di qualsiasi natura l'appaltatore è tenuto a provvedere alla riparazione, a propria cura e spese e tramite personale specializzato, eseguendo gli interventi necessari tempestivamente e comunque entro le ventiquattro ore successive al verificarsi dell'anomalia. Qualora il guasto riguardi un'attrezzatura che risulti non riparabile o lo sia in tempi superiori alle ventiquattro ore, l'appaltatore è tenuto all'immediata sostituzione dell'attrezzatura stessa al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio, dandone comunicazione al Comune. Particolare attenzione dovrà essere posta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, un decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, degli impianti e dei macchinari relativamente alla sicurezza.

L'appaltatore ha inoltre l'obbligo di informare tempestivamente il Comune di ogni guasto o danno che richieda interventi di manutenzione straordinaria, essendo quest'ultima a carico del Comune, salvo quanto previsto nel presente articolo.

10. Il committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

11. PRODUZIONE PASTI PER TERZI. Il committente concede all'appaltatore l'opportunità di utilizzare il centro cottura per la preparazione di pasti per committenti terzi. A fronte di tale opportunità, l'appaltatore riconosce al Comune il corrispettivo forfettario di euro 0,50 per ogni pasto prodotto per terzi, con un minimo fisso garantito di euro 5.000,00 (cinquemila) annui, da versare entro il 31 agosto di ciascun anno fino alla scadenza, naturale o prorogata, del contratto. Il corrispettivo fisso minimo è riconosciuto indipendentemente dalla effettiva attuazione di tale attività aggiuntiva.

Inoltre, al fine di evitare qualsiasi documento al servizio oggetto dell'appalto, l'appaltatore deve applicare all'organizzazione di tale attività aggiuntiva, qualora la realizzi, il medesimo rapporto fra pasti e personale addetto offerto in sede di gara, integrando in tal modo l'organico già adibito al presente appalto.

12. Durante la settimana di Ferragosto di ciascun anno il centro cottura può essere utilizzato, in via esclusiva, dalle locali Associazioni per la preparazione dei pasti per la festa Patronale. Il committente si fa garante del rilascio dei locali e delle attrezzature nelle condizioni originarie, con oneri a proprio carico.

ART. 4 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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



COMUNE DI SANDIGLIANO

- almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa 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 utilizzata secondo il calendario di stagionalità riportato nell'allegato C al presente capitolato. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

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

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

- un ulteriore 10% in peso di carne deve essere a marchio DOP o IGP o «*prodotto di montagna*» o certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica 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*»

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

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

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

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

1.6. PRODOTTI ITTICI (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):

- sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Al.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.
- 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.
- un esemplificazione delle tipologie di pesce, sia marino che di acqua dolce, ammesse è riportata nell'Allegato A2.
- se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere utilizzato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da «*allevamento in valle*».

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

1.7. 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).

1.8. LATTE E YOGURT: 100% biologici.



COMUNE DI SANDIGLIANO

1.9. OLIO

- Extravergine di oliva italiano, di cui biologico almeno il 40% in capacità.
- L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture.

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

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

1.12. ACQUA: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco, ove potrà essere fornita acqua in bottiglia.

1.13. MARMELLATE E CONFETTURE: 100% biologiche.

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

2. Le derrate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato A2). Devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti; non sono ammesse etichettature incomplete e/o non in lingua italiana.
3. Il committente si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento le variazioni di qualità che riterrà opportune sulle derrate alimentari, da concordarsi con l'appaltatore senza ricaduta alcuna sul prezzo concordato del pasto.
4. L'appaltatore deve fornire agli uffici comunali preposti l'elenco degli alimenti utilizzati, riportante almeno tipo e caratteristiche dell'alimento (biologico, DOP, IGP, commercio equo e solidale, km. zero, filiera corta, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.), luogo di provenienza (coltivazione, allevamento, trasformazione etc.) e ragione sociale del fornitore.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI MENU'

1. I menù proposti in sede di gara dovranno attenersi al seguente schema delle frequenze di consumo:

FREQUENZA DI CONSUMO RACCOMANDATA DEGLI ALIMENTI (Frequenze su 5 pranzi)	
Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Pane fresco	1 porzione/pasto
Cereali (pasta di semola, riso, orzo, mais etc)	• a rotazione tutte le diverse tipologie di cereali: 1 porzione/giorno • pasta all'uovo/ripiena: 1 porzione/15 giorni
Legumi (anche come piatto unico se associato a cereali)	1-2 porzioni/settimana
Carni fresche	1-2 porzioni/settimana a rotazione carne bianca/carne rossa
Pesce fresco o surgelato	1-2 porzioni/settimana
Uova	1 porzione/settimana
Formaggi	1 porzione/settimana
Parmigiano Reggiano o Grana Padano	aggiunto ai primi piatti
Carni trasformate (prosciutto crudo o cotto, bresaola)	1 porzione/15 giorni in sostituzione della carne fresca
Frutta fresca di stagione	1 porzione/spuntino a metà mattina 1 porzione/pasto (almeno tre tipologie diverse a settimana)
Verdura ed ortaggi	1 porzione/pasto



COMUNE DI SANDIGLIANO

	• crude: 2-3 porzioni di tipologie diverse/settimana • cotte: 1-2 porzioni di tipologie diverse/settimana
Patate e polenta	1 porzione/settimana
Prodotti dolci da forno (preferibilmente non confezionati)	In occasione di festività o altre ricorrenze particolari

L'appaltatore è tenuto a realizzare i menù offerti in sede di gara ed a valutare possibili modifiche con il committente. Prima dell'avvio del servizio i menù ed il prospetto delle grammature sono sottoposti al competente servizio ASL per l'approvazione, così come le variazioni che dovessero esservi apportate successivamente; l'appaltatore è tenuto ad adeguare i menù alle modifiche eventualmente indicate dall'ASL.

2. Il pranzo è costituito da:

primo piatto	o piatto unico
secondo piatto	
contorno	
pane fresco	
frutta o yogurt	
acqua naturale	

3. I menù dovranno essere organizzati per stagioni secondo il seguente schema:

MENÙ INVERNO: Settembre - Marzo

MENÙ PRIMAVERA: Aprile - Giugno

MENÙ CENTRO ESTIVO: Luglio – Agosto

ed articolati su quattro settimane (es. Menù Inverno 1° settimana, Inverno 2° settimana etc.); dovranno inoltre essere differenziati secondo le utenze di destinazione (scuola infanzia e scuola primaria).

4. La proposta di menù dovrà essere corredata dalle singole ricette dei piatti proposti con le relative quantità/grammature, nel rispetto degli standard nutrizionali nazionali (LARN) e delle indicazioni contenute negli allegati A2) "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" ed A3) "Tabelle dietetiche delle grammature degli alimenti". E' consentito un certo grado di flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale prevedendo, ove opportuno, un'alternativa tra più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili.

5. I menù debbono ispirarsi alla **dieta mediterranea**, con larga presenza di cereali di differenti tipologie, legumi, verdura e frutta (di colore diverso nell'arco della settimana per assicurare la più alta variabilità possibile), pesce, erbe aromatiche e spezie, rispettando la stagionalità delle materie prime.

6. Il servizio deve uniformarsi ai principi di sostenibilità ambientale ed etica privilegiando, in fase di approvvigionamento, i prodotti a "**chilometri zero**" e "**filiera corta**" per la loro valenza sia in ordine alla riduzione degli impatti ambientali che per la valorizzazione delle economie locali ed applicando, nella scelta ed uso degli ingredienti, quanto previsto all'art. 4 e negli allegati A2) e A3) del presente capitolato con le integrazioni di cui alle proposte formulate nel progetto tecnico.

7. Per promuovere il consumo di alimenti vegetali, a metà mattina deve essere somministrato a tutti gli alunni delle scuole infanzia e primaria uno spuntino di frutta. Tale spuntino non sostituisce la fornitura della frutta a pranzo.

8. E' opportuno favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo proponendo nuove ricette, anche con legumi, con specie ittiche o tagli di carne diversi da quelli ordinariamente offerti.

9. I menù devono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità; devono quindi essere ridotti i grassi saturi ed i quantitativi di sale e di zucchero.

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

11. Durante i pasti deve essere utilizzata acqua di rete microfiltrata avvalendosi degli erogatori resi disponibili



COMUNE DI SANDIGLIANO

dall'appaltatore nei refettori.

12. Variazioni al menù del giorno sono consentite in via temporanea in caso di guasto di impianti o attrezzature essenziali per la produzione, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili. Tali variazioni potranno essere effettuate previo accordo, anche verbale, con il committente.

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

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

15. CESTINI FREDDI – SACCO GITA

Il committente o la scuola potranno richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in casi di emergenza.

Il cestino avrà la seguente composizione, fatte salve le diete speciali:

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

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

16. I menù, come approvati dall'ASL, devono essere di facile consultazione da parte dell'utenza e affissi a cura dell'appaltatore in modo altamente visibile in ciascun refettorio. Saranno dettagliate tutte le voci e specificate anche le modalità di preparazione e l'uso di ingredienti biologici/surgelati.

17. L'appaltatore deve curare l'informativa all'utenza circa i menù approvati, i fornitori, le tipologie e caratteristiche degli alimenti. L'informativa deve essere fornita prima dell'inizio di ogni anno scolastico e in occasione di eventuali modifiche, al Comune e presso ogni plesso scolastico interessato. E' altresì a carico dell'appaltatore l'informazione all'utenza circa ricette, grammature, prodotti tipici, menù particolari e speciali.

ART. 6 - DIETE SPECIALI E IN BIANCO

1. DIETE SPECIALI. Per situazioni patologiche debitamente certificate e per motivi religiosi, etnici o culturali, l'appaltatore è tenuto a predisporre dei menù differenziati, il più simili possibile a quelli generali, che terranno conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto rispettando l'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti e mantenendone l'equilibrio nutrizionale. I menù speciali ricorrenti devono essere sottoposti all'ASL di competenza al fine di ottenerne la dovuta approvazione.

2. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in vaschette monoporzione termosigillate ed univocamente contrassegnate (preferibilmente tramite codici) in modo da essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto. Nessun costo aggiuntivo può essere addebitato al Comune per la preparazione e la distribuzione delle suddette diete.

3. DIETA IN BIANCO. Deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale composto dai piatti del giorno ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti. Tale menù dietetico potrà essere somministrato in caso di indisposizione temporanea, previa richiesta formulata entro le ore 9,15 ai referenti della scuola. Le diete in bianco senza certificazione medica possono protrarsi fino a cinque giorni; per durate superiori deve essere presentato certificato medico.



COMUNE DI SANDIGLIANO

ART. 7 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

1. Per il confezionamento dei pasti devono essere utilizzati contenitori termici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. Tali contenitori non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.
2. Per il trasporto dei pasti e delle derrate, da effettuarsi con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione, sono da utilizzarsi contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori e dei veicoli deve essere tenuta a disposizione del committente.
3. La consegna e distribuzione dei pasti deve essere effettuata a cura dell'appaltatore entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura, presso i seguenti refettori:
 - **refettorio della Scuola Primaria**, ubicato al piano primo della scuola medesima nello stesso edificio ove ha sede il centro cottura;
 - **refettorio della Scuola dell'Infanzia**, ubicato al piano terreno della scuola medesima in Via E. Maroino n.8, a circa 200 metri dal centro cottura (temporaneamente trasferito, a fini di distanziamento per Covid-19, presso l'adiacente Centro Polivalente Comunale); nella stessa sede scolastica si trova il locale dedicato alla mensa dei **dipendenti comunali**;
 - il **Centro estivo** utilizza i refettori della scuola Infanzia, Primaria e dell'Oratorio parrocchiale sito a circa 100 metri dal centro cottura .
4. L'appaltatore deve provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchi.
5. Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio.

ART. 8 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, SERVIZI E MATERIALI CONNESSI (MOCA)

1. Sono a carico dell'appaltatore l'allestimento dei tavoli e dei coperti, da effettuarsi con adeguato anticipo, la porzionatura e distribuzione delle vivande agli utenti, il riordino, pulizia e sanificazione di tutti i locali ed arredi utilizzati per l'erogazione del servizio.
2. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto, in conformità ai CAM.
3. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, lavabili in lavatrice, di materiale a norma di legge. L'appaltatore è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie che risultino non integre, graffiate o comunque quando vi sia evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).
4. Per esigenze particolari e per i pranzi al sacco, ove occorra si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
5. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.
6. Ogni sito di distribuzione dei pasti deve essere dotato di uno o più erogatori di acqua microfiltrata e di idonee caraffe per il servizio ai tavoli. Gli erogatori devono essere mantenuti sempre perfettamente puliti ed in piena efficienza, i filtri devono essere sostituiti secondo le istruzioni d'uso indicate dal produttore. Gli erogatori sono e restano di proprietà dell'appaltatore, che deve curarne la manutenzione e l'immediata sostituzione in caso di avaria, danneggiamento o malfunzionamento.
7. Durante la somministrazione dei pasti il personale dell'appaltatore deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - indossare camice, pulito, decoroso e di colore chiaro; indossare copricapo e guanti monouso;
 - togliere anelli e monili in genere;
 - lavare accuratamente le mani;
 - utilizzare utensili adeguati e di giusta misura per la distribuzione dei pasti;



COMUNE DI SANDIGLIANO

- osservare nel porzionamento dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche;
- procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore al momento della distribuzione;
- mettere il pane sul tavolo solo quando sia terminato il consumo del primo piatto;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che sia stato consumato il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.

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

9. Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei locali di distribuzione dei pasti devono essere pulite, deterse e disinfettate; sono altresì a carico dell'appaltatore le pulizie interne, comprese le parti vetrate, dei locali utilizzati. Spetta inoltre all'appaltatore la pulizia quotidiana dei servizi igienici annessi al refettorio della scuola Primaria. Per garantire adeguate condizioni igieniche nella fase di ricevimento delle derrate alimentari spetta all'appaltatore pulire e tenere sgombra l'area esterna al centro cottura adibita allo scopo.

10. Alla ripresa del servizio dopo un periodo di chiusura delle scuole, prima dell'avvio del servizio stesso l'appaltatore deve effettuare un adeguato intervento di pulizia, detersione e disinfezione dei locali, dei macchinari e di tutte le attrezzature adibite al servizio.

11. Per la pulizia dei locali, delle superfici e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica *Ecolabel* (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

12. E' assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei cibi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 9 – AUTOCONTROLLO E CAMPIONATURE

1. Per l'esecuzione del servizio l'appaltatore deve predisporre il Manuale di Autocontrollo HACCP, redatto secondo gli standard previsti dalle leggi vigenti e contenente le norme igieniche da seguire in tutte le attività coinvolte nel servizio, dallo stoccaggio delle derrate alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, alle operazioni successive di riordino e pulizia dei refettori fino al trattamento degli avanzi e allo smaltimento dei rifiuti. L'appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale le prescrizioni del Manuale, che deve essere conservato all'interno del centro cottura e, se richiesto, fornito in copia al committente.

2. Il Manuale deve essere aggiornato, a cura dell'appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione.

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

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel Centro Cottura e deve essere rappresentativo di ogni produzione; ogni tipo di alimento deve essere di almeno 150 grammi edibili; il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa +4 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi e muniti di un'etichetta riportante ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. Il personale deve essere formato e responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

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



COMUNE DI SANDIGLIANO

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

6. Durante ogni anno scolastico l'appaltatore è tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al committente in caso di valori anomali, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

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

ART. 10 – VERIFICA DELLA QUALITA'

1. L'appaltatore è tenuto a consentire il libero accesso nei locali del Centro Cottura e dei punti di distribuzione, senza necessità di preavviso, agli incaricati del Committente al fine di effettuare, nel rispetto delle norme vigenti, i controlli ritenuti opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo dello stesso. Tale controllo è condotto nel corso dell'intera durata del rapporto e deve essere realizzato con criteri di misurabilità della qualità, sulla base, ove possibile, di parametri oggettivi. L'appaltatore è tenuto a fornire agli incaricati del controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

2. Al fine di poter determinare la conformità delle derrate utilizzate, l'appaltatore è sempre tenuto ad esibire la documentazione fiscale relativa agli alimenti acquistati e consegnati, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture; tali documenti devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.), nonché i riferimenti della stazione appaltante e/o il CIG.

3. Le funzioni di Direzione dell'Esecuzione del servizio sono affidate dal committente al Responsabile del Servizio Amministrativo.

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

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

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

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

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

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

9. Al fine di consentire le opportune verifiche di competenza della Commissione Mensa, l'appaltatore è tenuto a garantire, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, l'accesso a non più di due commissari al centro cottura ed



COMUNE DI SANDIGLIANO

ai refettori e la fornitura gratuita del pasto del giorno ai commissari nel limite di sei pasti per anno scolastico.

10. I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il Centro Cottura e i refettori, apposito camice e copricapo, forniti dall'appaltatore.

11. L'appaltatore deve elaborare e rendere disponibile al pubblico la "**Carta dei Servizi**", che garantisca un'adeguata informazione agli utenti relativamente a:

- tipologia dei menù comuni e speciali;
- misure adottate nei confronti delle famiglie e degli alunni per renderli partecipi - con funzioni propositive, consultive e di verifica – del miglioramento della qualità del servizio;
- progetti migliorativi del servizio che si intendono perseguire, precisando obiettivi e modalità di valutazione;
- modalità specifiche di verifica e ricerca della qualità, dell'efficienza e dell'efficacia delle prestazioni e dei servizi forniti;
- termini e modalità di erogazione del servizio, incluse le qualifiche professionali degli addetti;
- modalità per ricevere assistenza, presentare reclami o ottenere indennizzi;
- tipologia dei controlli di competenza propria, del committente e degli altri soggetti coinvolti, con indicazione delle figure professionali di riferimento.

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

ART. 11 – DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

1. L'appaltatore deve affidare la direzione tecnica del servizio a soggetto con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza documentabile nella posizione di coordinatore di servizio analogo.

2. Il nominativo del Responsabile ed i suoi recapiti d'ufficio, di cellulare e di posta elettronica devono essere comunicati al committente prima dell'avvio del servizio.

3. Il Responsabile è il rappresentante designato dall'appaltatore a sovrintendere il servizio nella sua interezza ed è garante nei confronti del committente della correttezza e della qualità del servizio svolto.

4. Il Responsabile mantiene i rapporti con il committente e, ove occorra, l'ASL di Biella, la Commissione Mensa ed il Dirigente scolastico.

5. Il Responsabile deve mantenere contatti costanti con il direttore dell'esecuzione e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali criticità; in caso di assenza o impedimento del Responsabile incaricato, l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali, dandone tempestiva comunicazione al committente entro il termine massimo di tre giorni dall'avvenuta sostituzione.

ART. 12 – GESTIONE DELL'EMERGENZA E SERVIZIO SOSTITUTIVO

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

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

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

4. L'abbandono del servizio non è mai giustificato e costituisce motivo di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste.



COMUNE DI SANDIGLIANO

5. GESTIONE DI EMERGENZE SANITARIE

L'Appaltatore deve essere in grado, assumendone il relativo impegno in sede di gara, di adottare le iniziative ed i protocolli relativi alla ristorazione scolastica previsti dalle autorità competenti per fronteggiare eventuali situazioni di emergenza sanitaria quale l'attuale pandemia da "Covid 19".

ART. 13 –GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

1. PREVENZIONE DEGLI SPRECHI.

- Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi mediante l'uso di appropriati utensili di misure adeguate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria), al fine di somministrare la porzione idonea con una sola presa.
- Le pietanze devono essere servite al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
- Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere quantificate almeno approssimativamente e sottoposte a monitoraggio costante.
- Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (**customer satisfaction**) sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. I questionari devono essere sottoposti due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, al personale docente o ad altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal committente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché agli alunni a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il committente. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, fra le quali:
 - concordare con il committente e con l'ASL le variazioni delle ricette dei menù che non dovessero risultare gradite mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
 - collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

2. RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

- A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'appaltatore deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale:
 - assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale quali, ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico ove possibile etc.;
 - le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nei refettori per essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.
- L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
- I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi rilevati attraverso i questionari di customer satisfaction, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.
- Al direttore dell'esecuzione deve altresì essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.



COMUNE DI SANDIGLIANO

ART. 14 – GESTIONE DEI RIFIUTI

1. L'appaltatore è tenuto a predisporre un adeguato sistema di raccolta differenziata in stretta osservanza della normativa nazionale e della disciplina regionale e locale vigente relativa alla raccolta, esposizione e smaltimento dei rifiuti derivanti dalla propria attività. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure idonee a prevenirne la produzione.
2. In tutte le fasi di esecuzione del servizio l'appaltatore deve operare scelte che limitino il volume degli imballaggi, utilizzando nella massima misura possibile imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto dalla legge o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o esigenze specifiche (per celiaci, etc.). Sono sempre da privilegiare prodotti con etichettatura informativa ambientale che indichi chiaramente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni su modalità di raccolta e di recupero e/o di riutilizzo e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento al servizio di raccolta differenziata.
3. L'appaltatore deve provvedere all'addestramento e formazione degli addetti del centro cottura e delle sedi scolastiche sul corretto smaltimento dei rifiuti.
4. Sono a carico dell'appaltatore gli oneri relativi alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti speciali (es. olii e i grassi alimentari esausti) derivanti dalle lavorazioni, nonché l'eventuale acquisto e manutenzione delle apparecchiature e/o dei contenitori all'uopo necessari. È tassativamente vietato versare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.
5. Tutti i contenitori e cassonetti utilizzati per i rifiuti devono essere mantenuti adeguatamente puliti.
6. I residui alimentari derivanti dalla preparazione dei cibi o dagli avanzi degli utenti devono essere conferiti in contenitori idonei per la successiva destinazione al consumo animale.

ART. 15 – PERSONALE

1. L'appaltatore deve assicurare, per tutta la durata dell'appalto, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio al fine di garantire che questo possa essere espletato con regolarità e secondo i criteri di qualità richiesti nel presente capitolato. Nell'organico è obbligatoria la presenza di un cuoco qualificato.
2. La consistenza dell'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere quella dichiarata in fase di offerta tecnica, come numero, mansioni, livello e monte ore. In caso di variazione sostanziale del numero dei pasti prodotti, si potrà procedere all'adeguamento del numero degli addetti e del monte ore complessivo, previo accordo con il committente.
3. Il personale addetto all'esecuzione del servizio deve essere in possesso della documentazione sanitaria e delle abilitazioni professionali, ove occorrenti in conformità alla normativa vigente. La relativa documentazione deve essere esibita al committente prima dell'inizio dell'esecuzione.
4. L'appaltatore deve osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione e trattamento del personale. Il personale deve essere assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi di settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo e nella località in cui viene prestato il servizio. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'appaltatore.
5. L'appaltatore è tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal committente o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, il committente medesimo comunicherà all'appaltatore l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle penalità previste nel presente capitolato.
6. In conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, l'appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione/distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti devono essere riposti in appositi armadietti personali. L'appaltatore si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.



COMUNE DI SANDIGLIANO

7. Il personale impiegato nel servizio deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia.

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

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

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

11. Entro il giorno di inizio dell'esecuzione l'appaltatore deve trasmettere al committente l'elenco nominativo dell'organico relativo a tutti i lavoratori impiegati nel servizio. Per ciascun lavoratore deve essere indicato: qualifica, ruolo e mansione, contratto applicato e tipologia (a tempo determinato, indeterminato, ecc...), sede operativa, orario di lavoro giornaliero e settimanale ed eventuale sospensione estiva. Tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in caso di variazioni.

12. FORMAZIONE DEL PERSONALE

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

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

13. L'appaltatore deve comunicare al committente, entro due mesi dall'inizio del servizio, l'avvenuto assolvimento degli obblighi formativi fornendo l'elenco nominativo degli addetti e dei collaboratori formati e l'oggetto della formazione.

ART. 16 – CLAUSOLA SOCIALE

1. Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di promuovere la stabilità occupazionale e ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico, salvo esplicita rinuncia individuale, il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, salvaguardando i livelli retributivi dei lavoratori riassorbiti in modo adeguato e congruo. L'appaltatore applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo di riferimento indicato dal committente; è comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'appaltatore.



COMUNE DI SANDIGLIANO

A tale scopo si precisa che il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto è il **CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo**.

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

N.	Descrizione Mansione	Livello Inquadram.	Tipo orario (F.t/P.t)	n. ore / settimana	Qualifica	Tipo rapporto	Scatti
1	RESPONSABILE AREA (presenza non quotidiana)	2	FULL TIME	40	IMPIEGATO	T. INDETERM.	1
1	CUOCO	4	PART TIME	38	OPERAIO	T. INDETERM.	3
1	AIUTO CUOCO	6S	PART TIME	28	OPERAIO	T. INDETERM.	3
1	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	PART TIME	15	OPERAIO	T. INDETERM.	0
1	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	PART TIME	10	OPERAIO	T. INDETERM.	0

ART. 17 – SICUREZZA E D.U.V.R.I.

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

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

- redigere il Piano Operativo di Sicurezza correlato ai rischi connessi alle attività specifiche di impresa.
- comunicare al committente nonché al dirigente scolastico datore di lavoro il nominativo del proprio addetto al coordinamento per le verifiche di sicurezza.

3. Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti all'esecuzione del servizio, ivi compresi i rischi per la gestione dell'emergenza dovuti al contenimento del Covid-19.

4. Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008, sono stati valutati pari ad Euro 1500,00 annui.

5. Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali D.U.V.R.I. (allegato A5) reca una valutazione ricognitiva dei rischi che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del servizio; previe le dovute integrazioni di competenza dell'appaltatore riferite ai dati inerenti la propria attività lavorativa ed a quelli ritenuti necessari per migliorare i livelli di sicurezza, il documento dovrà essere sottoscritto dai datori di lavoro di entrambe le parti prima della stipula del contratto. Con riferimento al servizio effettuato nei locali scolastici, poiché il committente non coincide con il datore di lavoro, le suddette integrazioni devono essere apportate e sottoscritte dai datori di lavoro, o dai loro delegati, della scuola e dell'appaltatore.

L'appaltatore ha l'onere di curare il perfezionamento del D.U.V.R.I. e di trasmetterlo, non appena completato e sottoscritto anche dal datore di lavoro (Dirigente) dell'Istituto comprensivo di Sandigliano, al committente ad integrazione degli atti contrattuali.

ART. 18 – ASSICURAZIONI E GARANZIA DEFINITIVA

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

2. L'appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità ed onere. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio appaltato.

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



COMUNE DI SANDIGLIANO

assicurativa dei rischi di:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di fatti verificatisi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale unico di garanzia non inferiore a Euro 1.500.000,00= per sinistro, senza alcun sotto limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
 - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 1.000.000,00= per sinistro e Euro 500.000,00= per persona.
- Responsabilità Civile Auto (RCA) per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'appaltatore per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale unico di garanzia non inferiore a Euro 1.500.000,00.

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

5. Copia di tali polizze, e di eventuali, successive variazioni o appendici, deve essere trasmessa al committente con congruo anticipo prima della stipula del contratto.

6. GARANZIA DEFINITIVA: La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto deve prestare una garanzia in conformità all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016. La garanzia è costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del committente.

ART. 19 - SUBAPPALTO

1. È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.
2. E' ammesso il subappalto parziale del servizio, ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, esclusivamente per le attività collaterali all'esecuzione del contratto, escludendo qualsiasi forma di subappalto per l'attività principale di produzione e distribuzione dei pasti.
3. Il subappalto deve essere dichiarato in sede di offerta e deve essere autorizzato dal committente prima dell'inizio del servizio.

ART. 20 – VARIAZIONI AL CONTRATTO

1. Nessuna variazione al contratto può essere introdotta dall'appaltatore, se non preventivamente approvata dal committente. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.
2. L'appaltatore si impegna ad eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dal committente a fini di miglioramento o migliore funzionalità del servizio oggetto dell'appalto.
3. Ai sensi dell'art. 106, comma 12 del codice dei contratti pubblici, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'appaltatore è tenuto all'esecuzione alle stesse condizioni previste dal contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.



COMUNE DI SANDIGLIANO

ART. 21 – PENALI

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

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

TIPO DI VIOLAZIONE	SANZIONE
• Mancato utilizzo di prodotti certificati ove indicato	1.000,00
• Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	2.000,00
• Totale mancata consegna dei pasti ordinati	3.000,00
• Mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	600,00
• Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	600,00
• Mancato rispetto della rintracciabilità dei prodotti utilizzati	2.000,00
• Rinvenimento di corpi estranei, organici od inorganici, o di parassiti nei pasti distribuiti	1.000,00
• Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	3.000,00
• Mancato rispetto delle procedure previste nel piano HACCP	2.000,00
• Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili	600,00
• Mancato rispetto delle temperature	6.000,00
• Conservazione delle derrate non conforme alle normative	1.000,00
• Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	1.000,00
• Attrezzature non conformi o non sostituite	1.000,00
• Mancato o non corretto prelievo del pasto-campione	600,00
• Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolo in tema di personale	2.000,00
• Assenza del Piano di autocontrollo / manuale HACCP nei locali del centro cottura	2.000,00

3. L'applicazione delle penali di cui sopra avverrà previa contestazione scritta trasmessa dal committente tramite posta elettronica certificata, in relazione alla quale l'appaltatore sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'appaltatore.

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

5. L'applicazione della penali di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al committente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

6. Resta in ogni caso salvo e impregiudicato il diritto del committente al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti.

ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Per la risoluzione del contratto trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del Codice Civile nonché l'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

Il contratto si risolve nei seguenti casi di inadempimento:

- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;
- interruzione non motivata del servizio;
- violazione delle norme che disciplinano il subappalto;
- comportamento abitualmente scorretto dell'appaltatore verso gli utenti;
- violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;



COMUNE DI SANDIGLIANO

- g) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- h) quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;
- i) altre gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune.

2. Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, notificata all'appaltatore, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

3. Nel caso di risoluzione, l'affidatario ha diritto unicamente al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

4. PROTOCOLLO DI LEGALITÀ.

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

5. Nei casi di cui al comma precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

6. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto legge 90/2014.

ART. 23 - RECESSO

- 1. Il committente si riserva il diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento, per motivi di interesse pubblico anche conseguenti al mutamento degli attuali presupposti giuridici e legislativi.
- 2. In caso di recesso trovano applicazione le disposizioni dell'art. 109 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 24 – FATTURE E PAGAMENTI

1. I pagamenti sono effettuati, previo esito positivo dei controlli necessari, entro trenta giorni dalla data di accettazione della fattura elettronica, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento di contabilità.

2. Ciascuna fattura elettronica, trasmessa tramite piattaforma SDI, deve contenere obbligatoriamente i seguenti dati: codice univoco ufficio UF3IWU, numero CIG, numero della determinazione di impegno della spesa, codice IBAN completo e periodo di riferimento. Le fatture devono essere corredate dai report analitici relativi al numero dei pasti forniti nel periodo, dettagliato per scuola e tipologia di utenza (alunni, insegnanti, ecc.).

3. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

- Ai sensi dell'art. 3, comma 1 e comma 8, della L. 136/2010, l'appaltatore, pena la nullità del contratto, dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a. dedicati, anche non in via esclusiva, al contratto di cui alla presente procedura.
- Tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.
- Dovranno inoltre essere comunicati al committente, ai sensi del comma 7 della suddetta legge, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei suddetti conti, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi. Gli strumenti di pagamento dovranno riportare il codice identificativo di gara (CIG).
- In caso di subappalto si applica l'art 105 c. 13 del D. Lgs. 50/2016.

4. RITENUTE FISCALI OPERATE AI DIPENDENTI NELLA FILIERA DEGLI APPALTI E SUBAPPALTI

Qualora l'importo complessivo annuo del servizio superi euro 200.000 si applicano le disposizioni dell'art.17-bis del D.Lgs. 241/1997, introdotto dal D.L. 26 ottobre 2019, n. 124 convertito in legge 19 dicembre 2019, n. 157.



COMUNE DI SANDIGLIANO

ART. 25 - ADEMPIMENTI E SPESE CONTRATTUALI

1. Il contratto è stipulato nella forma di atto pubblico amministrativo.
2. Tutte le spese inerenti o conseguenti alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'aggiudicatario.
3. L'aggiudicatario assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative al presente appalto.
4. L'aggiudicatario si obbliga a presentare, prima della stipula del contratto, la seguente documentazione:
 - Cauzione definitiva
 - Polizza assicurativa;
 - Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
 - Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;
 - Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.
5. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. Saranno, in tal caso, a carico dell'aggiudicatario inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune. L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 26 – OBBLIGO DI RISERVATEZZA - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. OBBLIGO DI RISERVATEZZA

Gli addetti ed i collaboratori dell'appaltatore hanno l'obbligo di mantenere riservati gli eventuali dati, materiali, comunicazioni ed informazioni di cui essi entrino in possesso o comunque vengano a conoscenza durante il servizio, di non divulgarli e di non utilizzarli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; essi devono osservare tale obbligo anche dopo la cessazione del contratto. L'appaltatore è tenuto ad informare i propri addetti ed i collaboratori e ad impartire loro le necessarie istruzioni; tale obbligo è esteso agli eventuali subappaltatori. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

2. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati personali forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati personali è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

I dati saranno comunicati a soggetti pubblici nell'adempimento dei compiti di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli 15-16-17 e 18 del citato Regolamento.

In occasione della stipula contrattuale sarà fornita all'interessato Informativa Privacy estesa.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Sandigliano, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.

Art. 27 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

A tutti gli effetti contrattuali l'appaltatore elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di offerta; a tale indirizzo verranno pertanto inviate tutte le comunicazioni o notifiche relative al



COMUNE DI SANDIGLIANO

presente contratto. Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa appaltatrice segnalare al committente il nominativo del soggetto eventualmente incaricato di rappresentarlo, aggiornandolo in caso di variazioni.

Art. 28 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il committente e l'appaltatore in ordine all'esecuzione del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Biella.

ART. 29 - RINVIO ALLE LEGGI GENERALI

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

ART. 30 – ALLEGATI TECNICI

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

- Allegato A1 – Attrezzature
- Allegato A2 – Caratteristiche merceologiche delle derrate
- Allegato A3 – Tabelle dietetiche delle grammature degli alimenti
- Allegato A4 – Planimetrie dei luoghi di esecuzione
- Allegato A5 - D.U.V.R.I.