

Comune di Vinovo

(Città Metropolitana di Torino)



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE COMUNALE

INDICE

TITOLO I

OGGETTO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 1	Oggetto del servizio in concessione
Art. 2	Durata della concessione
Art. 3	Sedi di distribuzione dei pasti e numero pasti da erogare
Art. 4	Valore complessivo stimato del servizio in concessione
Art. 5	Revisione prezzi
Art. 6	Confezionamento pasti per altri enti
Art. 7	Subconcessione

TITOLO II

ONERI RELATIVI AL SERVIZIO

Art. 8	Garanzia definitiva
Art. 9	Assicurazioni
Art. 10	Spese e tasse
Art. 11	Licenze e autorizzazioni
Art. 12	Oneri a carico dell'amministrazione comunale

TITOLO III

CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO

Art. 13	Corrispettivi e compensi spettanti alla ditta
Art. 14	Tariffe ridotte
Art. 15	Contenzioso con l'utenza

TITOLO IV

SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DI ISCRIZIONI AL SERVIZIO, PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

Art. 16	Fornitura applicativi informatici per i pagamenti
Art. 17	Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e leggi in materia
Art. 18	Gestione delle iscrizioni al servizio

TITOLO V

DISPOSIZIONI SPECIFICHE DI AFFIDAMENTO

Art. 19	Consegna del centro
Art. 20	Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici interni
Art. 21	Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature
Art. 22	Manutenzione delle piccole attrezzature
Art. 23	Altri oneri
Art. 24	Relazione sull'andamento del servizio
Art. 25	Informazioni all'utenza

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 26	Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 27	Menù
Art. 28	Diete speciali
Art. 29	Dieta leggera
Art. 30	Cestini freddi

TITOLO VII

MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Art. 31	Espletamento del servizio
Art. 32	Descrizione e caratteristiche del servizio
Art. 33	Calendario del servizio
Art. 34	Norme concernenti il trasporto dei pasti
Art. 35	Norme concernenti la distribuzione dei pasti
Art. 36	Conservazione delle derrate
Art. 37	Tecnologie di preparazione e cottura

TITOLO VIII

IGIENE E AUTOCONTROLLO

Art. 38	Igiene della produzione
Art. 39	Interventi di pulizia
Art. 40	Smaltimento rifiuti
Art. 41	Derattizzazione e disinfestazione

TITOLO IX

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 42	Personale in servizio
Art. 43	Norme antipedofilia
Art. 44	Consistenza dell'organico
Art. 45	Clausola di salvaguardia sociale
Art. 46	Reintegro personale temporaneamente assente
Art. 47	Formazione ed addestramento del personale
Art. 48	Responsabile del servizio
Art. 49	Norme di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro
Art. 50	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Art. 51	Codice di comportamento

TITOLO X

CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 52	Diritto di controllo da parte dell'amministrazione e organismi preposti al controllo
Art. 53	Commissione mensa
Art. 54	Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

TITOLO XI

CONTROVERSIE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 55	Penalità
Art. 56	Risoluzione e recesso della concessione
Art. 57	Risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa
Art. 58	Diritto di recesso
Art. 59	Foro competente
Art. 60	Trattamento dei dati personali
Art. 61	Domicilio legale

TITOLO I

OGGETTO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

L'oggetto e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato ed ai relativi allegati sono ispirati alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare, alla promozione di una sana alimentazione fin dalla più tenera età, della condivisione, della convivialità, dell'educazione a gusto, sapori, conoscenza e gradimento del cibo, nonché dello sviluppo sostenibile per favorire la riduzione dell'impatto sull'ambiente in conformità con i CAM del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 "*Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare, nonché a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale, e con il "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP*" promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Nel presente Capitolato e nei relativi allegati si descrivono nel dettaglio l'oggetto del servizio e le modalità di esecuzione.

La concessione ha per oggetto il servizio di refezione scolastica da effettuarsi con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutte le attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti del servizio medesimo, articolato secondo le seguenti modalità:

- Fornitura e distribuzione dei pasti riservata agli studenti, al personale docente delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondarie di primo grado nonché ad altri utenti autorizzati, dell'Istituto Comprensivo di Vinovo (nelle diverse sedi);
- Rilevazione del numero delle presenze giornaliere degli alunni tramite apposito sistema informatico nonché la riscossione dei corrispettivi dovuti dagli utenti;
- Gestione del centro cottura comunale presso la scuola primaria di Via De Amicis, n°5 in Vinovo con assunzione a proprio carico di tutti i costi di funzionamento;
- Il pasto agli anziani che usufruiscono del pasto a domicilio consistente in una fornitura di un pasto completo in tutti i giorni feriali, trasporto e consegna a cura di volontari locali;

L'A.C. si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti/servizi, che si rendano necessari nel corso della concessione, a differenti tipologie di utenti, rispetto a quelle appresso individuate nel presente capitolato, e per ulteriori attività promosse dal Comune.

Sono compiti del Concessionario:

- 1) L'organizzazione del servizio;
- 2) La selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari;
- 3) La selezione e valutazione dei fornitori;
- 4) L'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;
- 5) Il ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;

- 6) La preparazione ed il confezionamento dei pasti;
- 7) La pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
- 8) La formazione del personale;
- 9) Il trasporto e consegna dei pasti;
- 10) La somministrazione dei pasti;
- 11) La progettazione del menù;
- 12) La formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza;
- 13) Controlli, audit richiesti;
- 14) Lavaggio delle stoviglie;
- 15) La rilevazione della soddisfazione dell'utenza;
- 16) Incasso delle tariffe previste dal Comune per le varie tipologie di utenza
- 17) Recupero delle somme non incassate dagli utenti.

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- 1) Allegato 1 - Tabelle merceologiche;
- 2) Allegato 2 - Tabelle dietetiche;
- 3) Allegato 3 - Menù;
- 4) Allegato 4 - Inventario attrezzature;
- 5) Allegato 5 - Elenco del personale attualmente in servizio con relativo inquadramento;
- 6) Allegato 6 - Planimetrie centro cottura e refettori;
- 7) Allegato 7 - DUVRI.

Il presente capitolato, con i relativi allegati, richiama le disposizioni di cui al DM del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020) avente ad oggetto: *“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”* e le *“Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte”* pubblicate nel 2024.

Art. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata di anni cinque, decorrenti, presumibilmente dal 1° settembre 2025 al 31 agosto 2030.

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

L'Amministrazione Comunale (da qui in poi A.C.) nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni di urgenza, chiedere all'impresa aggiudicataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato stesso.

L'Impresa concessionaria dovrà iniziare il servizio da settembre 2025 in base al calendario scolastico.

L'A.C. si riserva di modificare, in base a particolari esigenze, la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'Impresa Concessionaria (da ora in poi I.C.) di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Il servizio potrà inoltre essere richiesto per ogni ulteriore attività che l'A.C. potrà promuovere ed il relativo compenso sarà determinato preventivamente.

ART. 3 – SEDI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI E NUMERO PASTI DA EROGARE

Il servizio dovrà essere assicurato nei seguenti plessi scolastici, utilizzando il centro di cottura comunale, presente presso la scuola Don Milani, attrezzato per il suo utilizzo.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle sedi e dei giorni mensa adottato nell'anno scolastico 2023/2024.

SCUOLA	INDIRIZZO	TRASPORTATO	MEDIA PASTI GIORNALIERI	GIORNI A SETTIMANA
Primaria "Don Milani"	Via De Amicis, 5	Refettorio adiacente alla cucina	456	5
Secondaria "Gioanetti"	Via De Amicis, 13		14	2
Infanzia "Luzzati"	Via Garibaldi, 3/b	Si	183	5
Infanzia "Buoizzi"	Via Sestriere, 72	Si	56	5
Primaria "Matteotti"	Via Sestriere, 70	Si	120	5

Si precisa che per la scuola secondaria "Gioanetti" e le classi quinte della scuola primaria "Don Milani" il servizio è erogato tramite self service.

I dati forniti sono puramente indicativi e vincolati ai calendari scolastici, definiti di anno in anno, ma obbligatori per la ditta, in quanto l'offerta dovrà essere calcolata in base ad essi.

Resta facoltà dell'Amministrazione Comunale approntare variazioni sia nel numero sia nella configurazione della preparazione dei pasti, derivanti dall'organizzazione scolastica e/o da scelte di carattere logistico, comunque entro i limiti della capacità produttiva del Centro di Cottura.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né all'A.C. né alle scuole, non dà diritto al Concessionario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Il numero dei pasti annui presunti è di 149.000 circa.

Art. 4 – VALORE COMPLESSIVO STIMATO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Il prezzo unico relativo ai pasti per Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado, centri estivi, adulti esterni, del personale ausiliario docente e non docente, dei pasti confezionati singolarmente è quello di aggiudicazione della gara. Detto prezzo unico

dovrà essere considerato remunerativo ed a totale corrispettivo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste in Capitolato a carico della ditta concessionaria.

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, è stabilito in **€ 5,46**.
Nella seguente tabella è indicato il dettaglio del calcolo dell'importo del contratto:

Base di gara In € (IVA escl.)	Numero di pasti annui	Totale importo annuo presunto	Totale importo complessivo 5 anni presunto
€ 5,46	149.000	€ 813.540	€ 4.067.700

Il valore della concessione è stato determinato considerando inoltre che i costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, previsti ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, sono pari a €. 1.500,00.

Prezzo all'utenza

Il costo del buono mensa per gli utenti sarà così determinato: prezzo risultante dall'offerta in sede di gara + IVA di legge.

L'A.C. potrà prevedere annualmente tariffe ridotte in relazione a diverse fasce ISEE. La differenza tra il prezzo determinato in sede di gara e la tariffa ridotta sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

L'impresa concessionaria dovrà rimborsare le spese sostenute dal Comune di Vinovo per le utenze, somma stabilita forfettariamente in € 34.000,00 annue, da versarsi alla tesoreria comunale in due rate di pari importo: la prima entro il mese di dicembre e la seconda entro il mese di maggio di ogni anno scolastico.

ART. 5 REVISIONE PREZZI

L'offerta relativa al prezzo del buono mensa presentata in sede di gara resterà fissa ed invariabile per il primo anno di validità del contratto.

A seguito richiesta del concessionario, da presentarsi improrogabilmente entro il mese di giugno, potranno essere soggetti a adeguamento annuale, sulla base della variazione dei prezzi al consumo per l'intera collettività nazionale (FOI) determinata dall'ISTAT, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023.

L'adeguamento verrà applicato a partire dal mese di settembre successivo,

ART. 6 CONFEZIONAMENTO PASTI PER ALTRI ENTI

L'aggiudicatario potrà previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale confezionare pasti presso il centro di cottura comunale per altri Enti, esclusivamente per servizi omogenei a quelli oggetti della concessione e dietro il versamento all'Amministrazione Comunale del corrispettivo di Euro 0,60 a pasto. La produzione dei pasti suddetti dovrà avvenire senza pregiudicare la qualità dei pasti oggetto del presente capitolato, evitando la promiscuità sia delle derrate che dei pasti cotti.

ART. 7 SUBCONCESSIONE

L'Aggiudicatario non può cedere a terzi il contratto di concessione, pena l'immediata risoluzione di diritto della concessione con conseguente incameramento della cauzione, del risarcimento danni e del rimborso di tutte le maggiori spese che derivassero al Comune per effetto della risoluzione della stessa.

La subconcessione è consentita, ad eccezione di quanto indicato nel comma successivo, con le modalità di cui all'art. 119 D. lgs n. 36/2023.

Non è consentito la subconcessione nemmeno parziale dell'attività di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti. Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Impresa Concessionaria per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune.

L'affidatario deposita il contratto di subconcessione presso la stazione concessionaria almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subconcessione presso la stazione concessionaria l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte del sub-concessionario dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice dei contratti in relazione alla prestazione e la dichiarazione del sub-concessionario attestante l'assenza in capo ai sub-concessionari dei motivi di esclusione. Il contratto di subconcessione, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del sub-concessione sia in termini prestazionali che economici

TITOLO 2 ONERI RELATIVI AL SERVIZIO

ART. 8 GARANZIA DEFINITIVA

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, (da PEF stimata pari a 550.194,00 euro) secondo le misure e le modalità previste dall'art. 117 del Codice, legata alle prestazioni a favore del comune. La garanzia definitiva potrà essere rilasciata anche mediante polizza assicurativa rinnovabile periodicamente, con una cadenza minima annuale.

E' fatto salvo il diritto dell'amministrazione di rivalersi sull'aggiudicatario per il risarcimento dei maggiori danni subiti oltre quelli coperti dal deposito cauzionale.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia di cui al comma 1 è progressivamente svincolata, ai sensi dell'articolo 117 comma 8 del D.lgs. 36/2023, a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del Certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di conclusione del servizio risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente., con la sola condizione della preventiva consegna

all'istituto garante, da parte del concessionario, degli stati di avanzamento del servizio o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.

Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

Alle garanzie di cui sopra si applicano le riduzioni previste dall'art. 106 comma 8 del D.lgs. 36/2023 per la garanzia provvisoria.

ART. 9 ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato.

L'I.C. deve essere in possesso (o impegnarsi a stipulare entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione) apposita polizza assicurativa accesa presso una primaria compagnia di assicurazione, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella della concessione, la copertura di almeno i seguenti danni: a persone e/o cose eventualmente arrecati nell'esecuzione del contratto o comunque in dipendenza diretta o indiretta di tale esecuzione, da incendio e scoppio, da altri eventi catastrofici o calamitosi, da conduzione dei locali sedi di esecuzione del servizio, da interruzione o sospensioni totali o parziali del servizio, da inquinamento accidentale. La polizza deve prevedere anche la copertura dei danni da tossinfezioni alimentari, ingestione di sostanze nocive, malesseri ed avvelenamenti eventualmente subiti dagli utenti e/o dai terzi nonché da qualsiasi altro danno derivante o connesso o inerente agli alimenti somministrati nell'esecuzione del servizio.

Almeno dieci giorni (10) consecutivi prima della data di avvio del contratto l'I.C. deve presentare all'AC:

- 1) la polizza assicurativa per la copertura della Responsabilità Civile per tutti i danni cagionati a terzi (RCT, con un massimale tassativamente non inferiore a euro 5.000.000,00 - cinque milioni/00) per ciascun sinistro;
- 2) la polizza stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione, per la copertura della Responsabilità Civile verso i lavoratori impiegati a qualsiasi titolo nella concessione (RCO), nonché gli eventuali allievi tirocinanti, volontari, ecc. Tale copertura dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza dei lavoratori con un massimale tassativamente non inferiore a euro 5.000.000,00 (cinque milioni/00) per sinistro, con il limite di Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ciascun addetto. Nel novero degli assicurati l'I.C. deve espressamente ricomprendere l'A.C. La polizza deve essere espressamente estesa alle malattie professionali dei lavoratori impiegati nella concessione a qualsiasi titolo, sia quelle riconosciute dall'INAIL, sia quelle riconosciute per effetto di pronunce dell'autorità giudiziaria, che si siano manifestate entro dodici (12) mesi dalla data di cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza.

Entrambe le polizze di cui ai precedenti punti 1) e 2) devono contenere la clausola di vincolo in favore dell'A.C. per la durata della concessione ed essere mantenute in vigore fino alla data di rilascio del certificato di verifica di conformità finale. Qualora disponga di polizze stipulate in precedenza conformi a quanto più sopra riportato, l'I.C. può ottemperare agli obblighi corredando le medesime di appendice di vincolo in favore dell'A.C., per tutta la durata della concessione; i rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie sono a

carico dell'I.C. La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi.

In particolare, la polizza dovrà prevedere la garanzia smercio, ovvero dovrà comprendere i danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi.

Per i generi alimentari di produzione propria, l'assicurazione dovrà naturalmente comprendere anche i danni dovuti a vizio di origine del prodotto.

Qualora le polizze prevedano rate in scadenza durante la concessione, entro i quindici (15) giorni consecutivi successivi alla data di scadenza di ciascuna rata, l'I.C. deve trasmettere all'A.C. copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio; in mancanza l'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto con effetto immediato e di richiedere il risarcimento dei danni conseguenti. L'accertamento dei danni sarà eseguito dall'A.C. alla presenza dell'I.C.; qualora l'I.C. non manifesti la volontà di intervenire, l'A.C. vi provvederà autonomamente e tale accertamento unilaterale costituirà titolo sufficiente per il risarcimento del danno. Qualora l'I.C. non si occupi del risarcimento o della riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di comunicazione l'A.C. è autorizzata a provvedere direttamente, trattenendo l'importo da quello riportato nelle fatture in pagamento o dalla garanzia, con obbligo di immediato reintegro. In caso di RTI 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.

L'operatività di tutte le coperture assicurative non esonera l'I.C. dalle responsabilità di qualunque genere a suo carico. Qualora l'A.C. eserciti le opzioni di proroga contrattuale, l'I.C. deve adeguare la durata delle polizze assicurative alla durata di tali opzioni.

L'esistenza di tali polizze non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La gestione del servizio, pertanto, si intende esercitata a completo rischio e pericolo dell'affidataria e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

In ogni caso l'Impresa affidataria sarà chiamata a risarcire il danno nella sua interezza sia qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale o qualora il danno fosse escluso dalle condizioni di polizza dell'Impresa.

Tutti gli obblighi dell'affidataria, non cesseranno con il termine del contratto, se non con il definitivo esaurimento di ogni spettanza, diretta o riflessa, dovuta al personale stesso.

In aggiunta alla polizza di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, l'Impresa dovrà stipulare un'assicurazione Incendio – Rischio Locativo con somma assicurata pari a 3.000.000,00 €, che comprenda tutti i locali in uso per lo svolgimento del servizio.

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative e dovrà poi dimostrare la regolarità dei pagamenti per tutta la durata del contratto.

Sarà obbligo della ditta concessionaria adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti al lavoro, dell'utenza e di chiunque altro, e per non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che in caso di infortunio, la ditta aggiudicataria assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, delle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e che resterà a carico della ditta stessa il risarcimento dei danni.

ART. 10- SPESE E TASSE

Sono a carico della Impresa aggiudicataria tutte le spese derivanti dalla stipula del contratto, le tasse e i tributi comunali.

ART. 11 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione di un'autorizzazione sanitaria per l'avvio dell'attività, dovrà essere osservato lo specifico procedimento previsto dal decreto legislativo 25 novembre 2016 n. 222 - Allegato Tabella A - Sezione I ATTIVITA' COMMERCIALI E ASSIMILABILI - N. 3.1 Altre attività di somministrazione - n. 73 --> "attività di somministrazione nelle scuole, ...omissis..." e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

ART. 12 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- a) La manutenzione straordinaria delle opere murarie (muri, pavimenti e serramenti).
- b) L'allacciamento ai pubblici servizi e reti interne di distribuzione, il pagamento diretto delle utenze relative (luce, acqua, gas).
- c) Gli interventi atti a garantire il rispetto del presente capitolato.

TITOLO III CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO

ART. 13 CORRISPETTIVI E COMPENSI SPETTANTI ALLA DITTA

Per il servizio svolto alla ditta spetta un compenso che è pari:

- ❖ al corrispettivo incassato direttamente dall'impresa, per la vendita dei buoni pasto virtuali, mediante utilizzo di apposito gestionale;
- ❖ all'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento:
 - a) della differenza fra la tariffa intera e quella agevolata (già pagata comunque dall'utenza) per coloro che hanno diritto alla riduzione;
 - b) dei pasti eventualmente consumati da parte degli utenti che l'Amministrazione comunale ha esonerato dal pagamento del buono pasto;
 - c) dei pasti consumati dagli insegnanti;

ART. 14 TARIFFE RIDOTTE

Il Comune delibera annualmente tariffe ridotte collocate in fasce ISEE stabilite con apposita delibera di Giunta.

L'Impresa concessionaria dovrà incassare direttamente dagli utenti aventi diritto alla riduzione sul costo del pasto, la quota stabilita dall'Amministrazione Comunale.

Il Comune corrisponderà all'Impresa la differenza tra il pagamento dell'utente ed il costo effettivo del pasto, su presentazione di fattura.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dal suo ricevimento, salvo eventuale richiesta di chiarimenti o di sospensione dal pagamento debitamente motivati. Dalla data di ricevimento di quest'ultima riprenderanno a decorrere i termini (30 giorni) per la relativa liquidazione.

ART. 15 CONTENZIOSO CON L'UTENZA

Con l'atto di concessione del servizio, l'amministrazione concedente trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione delle somme dovute dagli utenti morosi.

L'Impresa concessionaria si sostituisce in tutto al Comune nel trattare i casi di mancato pagamento da parte dell'utenza.

L'I.C. dovrà verificare le eventuali situazioni debitorie degli utenti estraendo attraverso il sistema, con periodicità che verrà decisa dal Comune, tutte le posizioni di morosità segnalando tale situazione agli utenti attraverso l'invio a mezzo email di un sollecito di pagamento e successivamente di un avviso di accertamento con lettera raccomandata. Una volta espletata tale procedura, la Ditta è tenuta a dare tempestivamente comunicazione al Comune dell'eventuale permanere della morosità.

La ditta concessionaria potrà adire a vie legali per il recupero del credito, dopo aver formalmente contestato la situazione debitoria ai genitori dell'alunno e per conoscenza al Comune.

Il Concessionario risponde in proprio degli eventuali mancati incassi delle entrate derivanti dal servizio gestito per effetto di negligenza o di mancato esercizio delle attività previste dalla Legge o dai Regolamenti.

Ogni corrispettivo insoluto rimarrà ad esclusivo carico del Concessionario, e pertanto nulla sarà allo stesso dovuto, da parte del Comune di Vinovo, per quei pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo.

Si precisa che, in ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente in tutto o in parte, il Concessionario dovrà erogare comunque i pasti prenotati.

TITOLO IV

SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DI ISCRIZIONI AL SERVIZIO, PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

ART. 16 – FORNITURA APPLICATIVI INFORMATICI PER I PAGAMENTI

Il Concessionario s'impegna a fornire idonei applicativi informatici per la gestione dei processi relativi al servizio, in particolare: iscrizione utenti, gestione e variazione anagrafica, rilevazione giornaliera delle presenze al servizio di refezione, riscossione, sollecito del pagamento, relativo recupero del credito insoluto.

Compete al Concessionario farsi carico del caricamento dei dati, dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, di assistenza e di tutto l'hardware necessario al funzionamento del sistema.

La ditta concessionaria dovrà provvedere all'acquisto, all'avvio ed all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione del costo dei buoni mensa con modalità di pagamento anticipato. Viene esplicitamente richiesto alle Ditte partecipanti alla gara di fornire un progetto tecnico, specificando le caratteristiche

dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intendono soddisfare quanto richiesto dal presente articolo.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico per tutta la durata della concessione e nei termini previsti da capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto. Detto sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Attualmente è in uso il sistema SCHOOL.NET, prodotto dalla ditta Etica Soluzioni. L'Impresa concessionaria potrà scegliere di utilizzare il suddetto sistema o di proporne uno diverso limitando le criticità per i genitori; a tal fine dovrà mantenere possibilmente gli attuali codici utilizzati dai genitori per effettuare i pagamenti.

I pagamenti dei pasti avvengono acquistando buoni pasto virtuali direttamente dal portale web della mensa.

Il Concessionario si impegna ad attivare un **portale web** connesso al sistema informatizzato utilizzato, accessibile, in modalità protetta, dagli utenti, compatibilmente e nei limiti imposti dalla vigente normativa sulla privacy e sulla riservatezza dei dati e in particolare che consenta almeno la conoscenza circa le modalità di accesso al servizio e al suo funzionamento, con inserimento di modulistica *on-line*.

Tale portale web deve almeno prevedere:

- la visualizzazione dei pasti contabilizzati e quello dei pagamenti effettuati
- lo scarico e la stampa del modello per la detrazione della spesa sostenuta sulla dichiarazione dei redditi.

Il Concessionario potrà proporre ulteriori migliorie al sistema, orientate ad ampliare la comunicazione con l'utenza.

Il sistema dovrà essere implementabile per l'integrazione con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi pertanto disponibile, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad integrare il sistema con "PAGOPA" (e con eventuali altri sistemi previsti da future normative) secondo le disposizioni della normativa in materia senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. L'interfacciamento richiesto sarà dunque a totale carico della ditta aggiudicataria.

ART. 17 SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA

- Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4/2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici, al fine di evitare perdita di dati e di garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta, produttrice e fornitrice del sistema, deve essere certificata Iso27001, da apposito ente accreditato EA, in merito allo sviluppo di applicazioni web, nonché al relativo mantenimento e fornitura di assistenza e supporto.
- Il sistema proposto per essere attuato presso la presente Amministrazione Comunale deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, quali la prenotazione dei pasti automatizzata e la riscossione delle rette, presso altre amministrazioni comunali.
- L' Impresa Aggiudicataria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del regolamento (UE) n. 2016/679, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici. Ai sensi dell'art. 28 del regolamento europeo 679/2016 l'I.C. è designata quale responsabile del trattamento dei dati;

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'Impresa Concessionaria, le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Flessibilità del sistema e personalizzazioni per l'Ente

Al fine di garantirsi la piena aderenza del sistema proposto alle esigenze dell'Ente, si sottolinea che l'Ente potrà richiedere gratuitamente delle implementazioni del programma fornito, stampe di riepilogo e controllo, funzionalità inerenti al servizio e a quelle già esistenti. Prima dell'avvio, mediante una riunione da tenersi presso l'Ente nel periodo tra luglio e i primi giorni di settembre, il sistema proposto verrà valutato e l'Ente indicherà le funzionalità base da sviluppare perché il sistema abbia i requisiti minimi per procedere all'avvio.

In ogni caso, ogni nuovo report o stampa richiesto dall'Ente e non presente nel programma proposto, o non confacente le necessità, deve essere terminato e rilasciato entro 7 giorni lavorativi dalla richiesta, che diventano 14 nel caso di funzioni del software.

Ogni report, stampa o funzione richiesta deve essere disponibile nel programma: non possono essere ottenuti in via sostitutiva mediante elaborazione manuale da parte della società ogni volta che si necessita di tali dati. Questo al fine di mantenere la massima autonomia dell'Ente in merito alla propria pianificazione del lavoro.

ART. 18 GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AL SERVIZIO

Sarà a cura e spese del Concessionario, la gestione delle iscrizioni annuali, da eseguirsi *online* da parte dell'utenza con l'inserimento, in un apposito *form* preimpostato dal Concessionario, di una serie di informazioni da fornire obbligatoriamente per la successiva attivazione dell'accesso al servizio da parte dell'utente.

Il sistema di pagamento non dovrà prevedere la fornitura da parte dell'Impresa concessionaria di badge, smart card o tessere, ma la dotazione di un codice utente personale con cui poter accedere al portale e acquistare i buoni pasto virtuali.

Il codice da utilizzare per il pagamento sarà comunicato tramite email dal concessionario, saranno specificate le modalità di pagamento, il nominativo ed il telefono riguardanti le modalità di reperibilità e di contatto con il servizio adibito ai rapporti con l'utenza.

In ogni momento, il Concessionario dovrà comunque provvedere alla gestione dei rapporti con gli utenti per la soluzione di eventuali problematiche che si dovessero verificare.

Le tariffe relative alla differenza di costo del pasto per gli utenti aventi diritto alla riduzione, dovranno essere inserite nel sistema informatico a cura della ditta concessionaria.

Rilevazione presenze e prenotazione pasto

Sarà a cura e spese del Concessionario il caricamento a sistema delle presenze giornaliere in mensa di ogni utente, sia degli alunni che degli adulti inseriti in anagrafica ed autorizzati ad utilizzare il servizio, al fine della prenotazione e preparazione dei rispettivi pasti.

Il sistema gestionale implementato dal Concessionario dovrà permettere all'A.C.:

- la visione, la stampa ed il salvataggio su *file* del numero di pasti, distinta quotidianamente per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;

- la visione/stampa/salvataggio su *file* della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e *report* relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti;
- per quanto riguarda il salvataggio su *file* dei *report* di cui ai punti precedenti, il sistema dovrà permettere il salvataggio degli stessi direttamente in *hard disk* locale e nei formati più diffusi, e particolarmente nei formati “*Microsoft Word*” e “*Microsoft Excel*”. Soprattutto per quanto riguarda quest'ultimo formato, il salvataggio del *file* dovrà permettere un'ampia flessibilità nell'esportazione selettiva dei dati in base a filtri liberamente impostabili sul *database* generale, permettendo l'ordinamento e la richiesta dei dati indifferente in base a tutore, alunno, tipologia di utente, ordine di scuola, plesso scolastico, classe, sezione, debito (filtrabile in base a specifico ammontare), stato del conto, data ultimo pagamento, e riportare le informazioni richieste in formato tabella visualizzando *record* e campi come da interrogazione a *database*.

Tutto il necessario per garantire quanto sopra dovrà essere predisposto dal Concessionario con ogni onere e spesa a proprio esclusivo carico

Riscossione delle tariffe

Il Concessionario dovrà provvedere in proprio - senza alcun onere per l'A.C. - alla riscossione dei proventi a copertura dei pasti a tariffa sia ordinaria che agevolata, versati dalle famiglie degli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado,

Nello specifico, il Concessionario dovrà:

- 1) riscuotere le tariffe per i pasti effettivamente prenotati e serviti;
- 2) esentare dal pagamento delle tariffe o accordare riduzioni agli utenti aventi diritto solo in caso di autorizzazione dell'A.C.;
- 3) fornire assistenza agli organi dell'A.C. nell'applicazione e nell'aggiornamento dei regolamenti e delle tariffe, nelle operazioni di previsione e assestamento di bilancio, ed in quelle relative al rendiconto di gestione, fornendo alle scadenze prescritte i dati contabili del servizio in concessione.

Per quanto riguarda l'attività di riscossione dei versamenti per il pagamento dei pasti alunni, da effettuarsi da parte degli utenti mediante ricarica di un apposito sistema pre-pagato allestito e gestito dal Concessionario senza alcun onere a carico dell'A.C., il Concessionario dovrà garantire - a propria cura e spese - l'istituzione ed il costante funzionamento, durante tutto il periodo della concessione, di un servizio di *front-office* da effettuarsi in un locale nello stabile del Centro Cottura, adeguatamente attrezzato ed allestito a spese del Concessionario.

Nello specifico dovrà obbligatoriamente essere prevista, con oneri e costi ad esclusivo carico del Concessionario, l'installazione di adeguata dotazione strumentale per l'utilizzo del sistema informatico gestionale del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio di *front-office*, gestito da personale del Concessionario competente ed appositamente formato in materia, costituirà il punto di riferimento dell'utenza per tutto quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica gestito dal Concessionario stesso, e dovrà

essere raggiungibile da parte degli utenti, oltre che di persona negli orari di apertura, anche attraverso telefono e posta elettronica.

Il servizio al pubblico dovrà osservare un orario di apertura al pubblico articolato secondo le seguenti modalità:

- minimo di 4 (quattro) ore settimanali, articolate obbligatoriamente, durante la settimana dal lunedì al venerdì, sia in orario antimeridiano che pomeridiano, anche a giorni alterni, in modo da agevolare al massimo l'accesso del pubblico;
- ulteriori articolazioni di orario ritenute idonee e definite in sede di gara nel progetto-offerta (quali, a titolo puramente esemplificativo, l'apertura del servizio per un numero di ore aggiuntivo rispetto al minimo stabilito);

La gestione delle comunicazioni con i genitori, oltre che con documenti cartacei, dovrà avvenire con più canali operanti contemporaneamente (cartaceo, web, etc.) e che l'azienda dovrà indicare nel progetto. Tale sistema dovrà essere accessibile, tramite password personale, ai destinatari grazie ad un link presente sul sito del Comune, permettendo loro di visualizzare i dati relativi alle ricariche effettuate, ai pasti consumati ed al saldo disponibile, etc.

Tutti i *fac-simile* delle comunicazioni del Concessionario (cartacea, SMS, e-mail, ecc.) dirette all'utenza dovranno essere autorizzati in via preventiva dall'A.C

Dovrà essere prevista la restituzione dell'eventuale credito residuo al termine del ciclo scolastico o in caso di rinuncia al servizio, previa richiesta dell'utente.

Non vi devono essere oneri aggiuntivi di alcun genere per le famiglie, se non il pagamento della tariffa mensa stabilita dal Comune.

Nessun onere sarà a carico del Comune di Vinovo.

Alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata del contratto l' I.C dovrà:

- trasferire all'Amministrazione Comunale senza alcun onere e/o costo aggiuntivo i dati raccolti e le banche dati complete;
- distruggere la copia delle banche dati rimasta in possesso della ditta;

Inoltre si fa espresso divieto di cedere dette banche dati a terzi e di usare detti dati a scopo promozionale.

TITOLO V

DISPOSIZIONI SPECIFICHE DI AFFIDAMENTO

ART. 19 CONSEGNA DEL CENTRO

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'Impresa riceverà in consegna il Centro di produzione pasti della scuola Don Milani (Via De Amicis, 5 – Vinovo) nello stato di fatto in cui si trova.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, il pentolame, l'utensileria presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa, secondo quanto riportato nell'Allegato 4 "Inventario attrezzature" da verificare fra le parti.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili e immobili consegnati.

Alla scadenza del contratto l'Impresa concessionaria impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario. Tali beni devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia,

funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dall'Amministrazione Comunale e addebitati interamente all'Impresa Concessionaria.

ART 20 MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI TECNOLOGICI INTERNI

L'impresa concessionaria dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici interni.

Qualora, durante il periodo di concessione, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alle strutture del Centro di produzione pasti e delle altre cucine o refettori dovrà darne essere immediatamente comunicazione ai competenti Servizi Tecnici del Comune.

L'apposizione di adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche e di sicurezza da osservare nel locale cucina è a carico dell'Impresa Concessionaria.

Si devono intendere interventi di manutenzione ordinaria quelli effettuati sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazioni ed ingrassaggio di tutte le parti interessate, revisione e messa a punto di rubinetteria, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni manuali ed automatici ed inoltre:

- Controllo periodico generale delle componenti elettriche
- Controllo periodico delle componenti idrauliche
- Pulizia bracci di lavaggio e risciacquo
- Controlli componenti meccaniche
- Sostituzione guarnizioni
- Sostituzione lampadine
- Sostituzioni componenti usurati in seguito all'uso.

ART 21 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE

In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, frigoriferi, ecc.) della lavanderia (lavastoviglie ecc) e dei magazzini (frigoriferi ecc) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, entro 48 ore, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, e non fosse possibile ripararle in tempi brevi, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'originale, entro 48 ore dal verificarsi del guasto.

Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione al Centro di cottura, o le altre cucine, presso le lavanderie, i magazzini o presso i refettori (compresi mobili e arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione preventiva all'Amministrazione comunale, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. L'Amministrazione comunale, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenere conto delle indicazioni dell'A.C. e uniformarsi ad esse.

Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso il Centro di Cottura della scuola Don Milani, a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione comunale.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno semestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l'Impresa è obbligata a presentare all'Amministrazione comunale, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel semestre.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso il Centro.

ART. 22 MANUTENZIONE DELLE PICCOLE ATTREZZATURE.

L'impresa concessionaria dovrà provvedere alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. È inoltre a carico dell'Impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili sia presso il Centro di cottura che presso i refettori. L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale.

ART. 23 ALTRI ONERI

L'impresa concessionaria dovrà fornire inoltre tovaglie e tovaglioli (questi ultimi nel numero di due per ogni pasto), che dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Le utenze sono a carico del Comune di Vinovo, eccetto la linea telefonica, per cui la ditta concessionaria dovrà installare e pagare il canone presso il Centro di Cottura.

ART.24- RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione comunale.

ART. 25 INFORMAZIONI ALL'UTENZA

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il Concessionario deve produrre, a seguito aggiudicazione, un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; le *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 26 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 1) e ai Limiti di Contaminazione Microbica.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

L'Impresa deve utilizzare, per la preparazione dei pasti, prodotti biologici, tradizionali ed a denominazione protetta, nonché provenienti da agricoltura a lotta integrata offerti in sede di gara, oltre a quelli già previsti dal Capitolato, e certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento

L'impresa concessionaria deve inviare agli Uffici preposti l'elenco, sottoscritto dal Concessionario, delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Il Comune si riserva la facoltà di scelta tra la gamma di marche per ogni singolo prodotto che il Concessionario sottoporrà nell'offerta.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente comporta la ristestura dell'elenco completo.

Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento nel menù.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Concessionario ingredienti e relative grammature

Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. N. 65 del 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, come meglio specificato nelle "*Tabelle Merceologiche*".

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

L'I.C. dovrà fornire **reportistica trimestrale** (riferita ad ogni giorno di servizio) con dettaglio dei luoghi di provenienza dei prodotti e delle percentuali, sul totale dei prodotti forniti, delle diverse tipologie produttive (es. biologici); andranno anche segnalate tempestivamente le eventuali irreperibilità e le alternative adottate.

Etichettatura delle derrate alimentari

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

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

- le etichette degli alimenti riconfezionati dall'I.C. (es. sottovuoto), travasati o in confezioni aperte devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o termine minimo di conservazione originale, data apertura confezione, data confezionamento, data entro la quale il prodotto deve essere consumato/utilizzato determinata dalla shelf life interna elaborata dall'I.C. in autocontrollo; oppure i prodotti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di apertura, data di confezionamento e data entro la quale è previsto il consumo o l'utilizzo (shelf life). Quando l'alimento viene riconfezionato, sull'etichetta deve essere riportata la shelf life calcolata dalla data della prima apertura della confezione originale;
- le etichette degli alimenti semilavorati e degli alimenti cotti refrigerati (frutta e verdure mondate, formaggio toelettato, alimenti in attesa di cottura, arrosti, ecc.) devono riportare il nome del prodotto/alimento, la data di preparazione, la destinazione d'uso (es. cliente), data consumo/utilizzo o shelf life interna, data confezionamento se confezionato. I semilavorati devono riportare le indicazioni sopra riportate anche se i prodotti sono stati lavorati il giorno del consumo;
- le etichette degli alimenti confezionati dall'I.C. in gastronomia, vaschette, piattini, ecc., destinati ai punti di distribuzione (formaggio tagliato in porzioni, ecc.) devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o termine minimo di conservazione originale, data confezionamento, data consumo; oppure gli alimenti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di confezionamento e data consumo;
- le etichette della frutta fresca, frutta sciroppata o di IV (quarta) gamma riconfezionata dall'I.C. in sacchetti, vaschette, piattini, ecc., destinata ai punti di distribuzione devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o termine minimo di conservazione originale (ad esclusione della frutta fresca), data apertura confezione (ad esclusione della frutta fresca), data confezionamento (ad esclusione della frutta fresca), data consumo; oppure i prodotti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di apertura (ad esclusione della frutta fresca), data di confezionamento (ad esclusione della frutta fresca) e data consumo;
- le etichette del pane, consegnato nei punti di distribuzione, devono riportare: nome e sede dello stabilimento del produttore e/o confezionatore, la tipologia di prodotto (es. quadrotta, ecc.), gli ingredienti (secondo il Reg. (UE) 1169/2014), il peso, la data di produzione;
- tutti i prodotti alimentari confezionati e aperti e conservati nelle confezioni originali, devono riportare la data di apertura, sono escluse le derrate alimentari surgelate e congelate.

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

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

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

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

Garanzie di qualità

L'impresa concessionaria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

L'I.C. deve inviare all'A.C., ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori, come pure ogni aggiornamento di tale elenco.

Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della I.C., è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C.

ART. 27 – MENÙ

Il pasto è composto da:

- a) un primo piatto
- b) un secondo piatto con contorno
- c) pane
- d) frutta fresca di stagione o yogurt
- e) 300 cc. di acqua naturale

I menù sono allegati al presente capitolato, adottati, indicativamente nelle date di seguito indicate:

- Menù estivo: inizia ad aprile e termina a novembre;
- Menù invernale: inizia a novembre e termina a marzo;

L'A.C si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. e il servizio competente dell'ASL, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

L'Amministrazione si riserva, per particolari occasioni, di richiedere, in alternativa al pasto del giorno, menù etnici, vegetariani, a buffet ecc..., da concordare con il Servizio Pubblica Istruzione.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'I.C., in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscano a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

ART. 28 – DIETE SPECIALI

Il Concessionario dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici.

Le diete speciali destinate ad utenti affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie e intolleranze alimentari, verranno redatte da parte di un dietista del Concessionario, sulla base della richiesta del medico curante e secondo le modalità prescritte dall'A.S.L. e, successivamente, visionate dal S.I.A.N.

Per le diete particolari la ditta nominerà un cuoco responsabile.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare e dovrà essere comunicata alla famiglia. I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali

Dovranno essere attuate modalità operative che consentano di gestire quotidianamente la richiesta di diete speciali contestualmente alla richiesta generale dei pasti senza comportare variazione di prezzo;

Per motivi di salute sarà necessaria la presentazione da parte della famiglia di un certificato medico specialistico, contenente indicazioni per l'alternativa e le motivazioni da diagnosi. Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002, termosaldata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo (etichetta/indicazione sulla vaschetta monorazione riportante **nome, cognome dell'utente, classe, scuola di appartenenza e nome del piatto**).

Dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli e comunque atti a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

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

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in locali o aree del centro di cottura a ciò dedicate. Le stoviglie, utensili e il pentolame

utilizzati per le diete senza glutine e per le diete “gravi” (codici rossi) devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente dalle stoviglie, utensili e pentolame utilizzati per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti del vitto comune.

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

- preparare le diete in legume refrigerato effettuando, dopo la cottura, il raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4°C al cuore del prodotto e conservare a 0°C/+4°C;
- frullare tutti gli alimenti per le diete destinate a utenti con difficoltà alla deglutizione o alla masticazione o che necessitano di una alimentazione fluida;
- garantire durante il trasporto il mantenimento della temperatura delle diete abbattute tra 0°C/+10°C e per le diete fredde da non riattivare, le temperature di legge o dell’autocontrollo aziendale (ricotta, formaggi, prosciutto, yogurt, ecc.). La temperatura delle diete non deve essere inferiore a 0°C;
- trasportare le diete separate dal vitto comune. Le diete per celiaci, allergici e le diete gravi devono essere trasportate in contenitori termici mono pasto o con modalità equivalenti tali da non compromettere la salubrità del pasto;
- rilevare e registrare la temperatura su modulo dedicato, seguendo le operazioni da effettuare prima della distribuzione, avendo cura di non contaminare accidentalmente le diete;
- riattivare, poco prima della somministrazione, i pasti dietetici nel forno a microonde, fornito dall’I.C., sino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto per il tempo necessario a garantire la salubrità dell’alimento stabilito dall’I.C. Rilevare la temperatura con il termometro dedicato alle diete e registrare immediatamente il dato su apposito modulo;
- somministrare la dieta eliminando adeguatamente la pellicola di copertura. È vietato travasare la dieta in altri piatti; solo in caso di imprevisti le diete possono essere travasate in piatti monouso;
- eliminare nel punto di distribuzione le diete non consumate.

L’I.C. dovrà predisporre procedure e istruzioni di lavoro con la descrizione dettagliata della gestione delle diete speciali nel centro cottura e nei punti di distribuzione. Le procedure e le istruzioni di lavoro devono essere redatte in modo da essere facilmente comprensibili al personale addetto alla preparazione e somministrazione delle diete speciali. La somministrazione all’utente finale dovrà avvenire sotto controllo dell’addetto alla distribuzione, in collaborazione con il docente di riferimento, al fine di identificare in modo preciso e puntuale l’utente interessato.

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

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

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

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

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

ART 29 DIETA LEGGERA

Per dieta leggera o "in bianco" si intende la sostituzione del menù del giorno con un pasto costituito da una porzione di pasta o riso condita con poco olio di oliva 15 extravergine a crudo, da una verdura lessa e da una porzione di carni bianche o filetti di pesce cotti al vapore o di ricotta e come frutto una mela.

La concessionaria dovrà garantire, in caso di indisposizione, agli utenti che ne facciano richiesta un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

La richiesta di dieta leggera dovrà pervenire ai centri di cottura entro le ore 10:00 del giorno di riferimento e potrà essere somministrata solo per un massimo di 3 giorni, oltre tale termine l'utente dovrà trasmettere alla concessionaria il relativo certificato medico.

Le diete leggere dovranno essere veicolate con modalità analoghe alle diete personalizzate.

ART 30 CESTINI FREDDI

Il Comune potrà richiedere alla concessionaria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salve indicazioni diverse, è la seguente:

- un panino e mezzo con prosciutto cotto o formaggio (o arrosto di tacchino in caso di dieta speciale per motivi etico-religiosi) per gli alunni della scuola d'infanzia;
- due panini con prosciutto cotto o formaggio (o arrosto di tacchino in caso di dieta speciale per motivi etico-religiosi) per gli utenti della scuola primaria, della scuola secondaria di 1° grado e per gli altri soggetti indicati;
- bottiglia da mezzo litro di acqua minerale naturale e un succo di frutta da cl 33;
- una banana o altro frutto facilmente sbucciabile;
- un prodotto da forno (plum-cake o croissant);
- un bicchiere a perdere da ml 200;
- n. 2 tovaglioli di carta.

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Utilizzo acqua di rete nelle scuole

Come indicato nei CAM D.M. 65/2020 vigenti (criterio C.a.1.) l'acqua durante il servizio di ristorazione dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica nei locali dei refettori e somministrata utilizzando idonee procedure.

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

- effettuare analisi dell'acqua di rete, microbiologica e chimica, in conformità alla Deliberazione della Giunta Regionale 30/07/2012, n. 59-4262 - Modifica della DGR 10/01/2012, n. 2-3258 e alla D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 (*Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011*) e comunicare immediatamente al Comune gli esiti delle analisi. Il campione di acqua dovrà essere prelevato dal punto di erogazione individuato dalla ditta che sarà utilizzato per il riempimento delle caraffe durante il servizio di

ristorazione per tutta la durata dell'anno scolastico. Le analisi dovranno essere effettuate con frequenza annuale e prima dell'inizio del servizio di ristorazione. In caso di esiti non conformi l'I.C. dovrà provvedere alla ripetizione delle analisi dei parametri con valori superiori ai limiti di legge e valori guida e comunicare immediatamente al Comune gli esiti delle analisi. La sospensione dell'utilizzo dell'acqua di rete sarà protratta sino a risoluzione della non conformità analitica;

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

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

- identificazione univoca del punto prelievo acqua dal quale è stato prelevato il campione per l'analisi microbiologica e chimica; il prelievo dell'acqua dovrà essere esclusivamente dal punto identificato;
- flussaggio dell'acqua di rete per alcuni minuti (2 - 3 minuti) prima del prelievo per il servizio. Il tempo di flussaggio deve raddoppiare nei giorni successivi ai fine settimana (lunedì) e nei fermi di 2 (*due*) giorni, o essere protratto per un tempo maggiore secondo la necessità (almeno 10 - 12 minuti circa), nei giorni successivi a fermi prolungati dovuti a festività o interruzioni del servizio di refezione (vacanze pasquali e natalizie, lavori straordinari dell'edificio, vacanze estive, ecc.);
- controllo visivo dell'acqua, da parte delle addette operanti nel refettorio, dopo il flussaggio iniziale e prima del riempimento delle caraffe. In caso di rilievo di torbidità dell'acqua o presenza di particelle in sospensione o di altre anomalie (odore, sapore, colore), l'I.C. dovrà comunicare immediatamente al Comune la non conformità e previa autorizzazione dello stesso, provvedere immediatamente alla sospensione dell'utilizzo dell'acqua di rete e alla sostituzione dell'acqua di rete con acqua minerale naturale con le caratteristiche descritte nelle tabelle merceologiche. L'acqua oligominerale, non addizionata di anidride carbonica, dovrà essere distribuita in confezioni da un litro e mezzo, biodegradabili in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti. La sospensione dell'utilizzo dell'acqua di rete proseguirà sino a risoluzione della non conformità. La fornitura di acqua minerale in bottiglia non comporterà variazione di prezzo del pasto e al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo dovrà essere fornito un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.
- riempimento delle caraffe 30 (trenta) minuti antecedenti la somministrazione del pasto e non superiore a 60 (sessanta) minuti. Le caraffe devono essere posizionate sui tavoli lontane da fonti di calore e dai raggi solari;

- pulizia da impurità, lavaggio e disinfezione del rompighetto presente nel rubinetto da effettuarsi con frequenza almeno settimanale. La sanificazione del rompighetto deve comunque essere eseguita sempre dopo un fermo prolungato di alcuni giorni prima dell'utilizzo del punto di erogazione e del flussaggio;
- detersione delle caraffe e dei coperchi con frequenza giornaliera e disinfezione con frequenza bisettimanale;
- scolatura e asciugatura delle caraffe e dei coperchi capovolti da effettuare su piani di lavoro protetti da carta monouso, se ritenuto necessario;
- stoccaggio delle caraffe e dei coperchi puliti e asciutti in luogo idoneo e protetto;
- registrazione di tutte le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione delle caraffe, dei coperchi e dei rompi getti.

Le prescrizioni ed indicazioni contenute nel presente articolo, e più in generale nel presente Capitolato, potranno subire variazioni in relazione all'introduzione di nuove norme aventi valore di legge, nel qual caso il Concessionario avrà l'obbligo di adeguarsi nei termini prescritti, oppure in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche. In questo ultimo caso, le variazioni saranno concordate tra le parti.

L'impresa concessionaria è tenuta all'osservanza ed al rispetto delle eventuali prescrizioni segnalate dagli uffici competenti dell'A.S.L. TO5 e/o dagli altri organi di vigilanza.

TITOLO VII

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

ART. 31 -ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni annuali del Provveditorato agli Studi e secondo le disposizioni del Comune. In caso di scioperi e/o assemblee del personale, si dovrà, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

ART. 32- DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto comprende (gli orari sono indicativi e possono subire variazioni):

- **Refezione scolastica per scuola dell'infanzia** (bambini e adulti)
 - a) Scuola "Luzzati" servizio ore 11.40 – Pasto trasportato in contenitori termici
 - b) Scuola "Buoizzi" servizio ore 11.30 – Pasto trasportato in contenitori termici
- **Refezione scolastica per la scuola primaria** (bambini e adulti).
 - a) Scuola "Don Milani" servizio ore 12.10 1° turno
12.20 2° turno
 - *servizio self – service per le classi quinte
 - b) Scuola "Matteotti" servizio ore 12.30 Pasto trasportato in contenitori termici
- **Refezione scolastica per la scuola secondaria** (ragazzi e adulti).
 - a) Scuola "Gioanetti" servizio ore 13.20 Servizio self – service
- **Refezione scolastica per i centri Estivi** (bambini e adulti).
Servizio ore 12.10

- **Confezionamento pasti per persone disabili o anziane** da confezionare in contenitori inseriti in un involucro termico adatto al trasporto.

ART. 33 CALENDARIO DEL SERVIZIO

Il servizio per le scuole verrà erogato secondo il calendario scolastico.

Centri estivi: nove settimane - fine giugno, luglio, fine agosto e inizio settembre;

Pasti anziani: settembre - luglio (secondo il funzionamento della cucina per le scuole);

I periodi fissati non impegnano l'Amministrazione Comunale, essi potranno variare senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta concessionaria.

ART. 34 NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO DEI PASTI

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi ai capp. IV, V e X del Reg (CE) 852/2004, rispettare quanto previsto dai CAM DM 65/2020 vigenti (criterio C.a.4) ed essere sanificabili e idonee al trasporto degli alimenti.

L'I.A. deve utilizzare contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571 più recente, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalle norme vigenti e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni oppure di altro accorgimento atto a mantenere la chiusura. All'interno dei contenitori isotermici devono essere collocati contenitori in acciaio inossidabile con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni oppure ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati.

Sono esclusi contenitori isotermici in polistirolo.

Contenitori di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Contenitori contenenti vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

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

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata e non deve essere appoggiato a terra, mentre la frutta fresca deve essere trasportata in cassette o cartoni, oppure in sacchetti di plastica biodegradabili e compostabili idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o cartoni e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o cartoni con relativa etichetta originale. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento (d.d.t.) emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

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

L'I.C. deve scegliere, ove disponibili, prodotti in imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose per olio e salse da condimento e le monoporzioni ove non altrimenti imposto dalla normativa oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (diete per celiaci, ecc.).

Il personale addetto al ricevimento dei pasti firmerà e scriverà l'ora di arrivo dei pasti, restituendone copia del report all'impresa concessionaria che dovrà conservarlo in archivio per tutto l'anno scolastico con possibilità di controllo da parte dell'incaricato del Comune.

Il Concessionario dovrà prevedere, nel suo manuale di autocontrollo aziendale, la rilevazione e registrazione della temperatura al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura e prima della distribuzione. La temperatura sarà rilevata a campione per ogni tipologia di piatto componente il pasto e per ogni plesso scolastico.

Il Concessionario deve pertanto provvedere a dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e delle diete.

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 52/2004 e a tutta la restante normativa vigente; dovranno inoltre rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa deve presentare all'Amministrazione comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

- 1) la tipologia del mezzo utilizzato, la targa e copia della carta di circolazione;
- 2) il nome degli autisti o della ditta incaricata del trasporto dei pasti

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalla normativa vigente.

L'I.C. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, privilegiando mezzi a minore impatto ambientale e riducendo al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Tale piano dei trasporti dovrà essere integrato con eventuali indicazioni dell'A.C e definitivamente consegnato prima dell'inizio del servizio.

Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso le varie scuole, a cura dell'impresa concessionaria.

La consegna dei pasti presso ogni scuola deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una cottura dei primi piatti differenziata ed una consegna specifica. Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come indicato per ogni plesso.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

ART. 35 NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale dell'I.C. addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dovrà essere garantito costantemente durante tutta la durata della concessione compreso eventuale rinnovo, in un rapporto adeguato al numero di fruitori presenti (alunni, docenti e altro personale e/o utenti autorizzati ad usufruire del servizio), tenuto conto delle condizioni strutturali del plesso scolastico, della tipologia di distribuzione (con linea, al tavolo, nelle aule o mista), del numero di diete speciali e/o menù alternativi da gestire, dell'organizzazione del servizio (numero dei turni o flussi di distribuzione), delle attività da svolgere fra i turni (sparecchiamento, pulizia, detersione e disinfezione dei tavoli e apparecchiatura) e di tutte le attività o servizi che possono influire sul regolare funzionamento del servizio (es: cottura della pasta per i diversi turni).

Somministrazione portate

La ditta concessionaria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

E' competenza della ditta concessionaria la preparazione dei tavoli per la refezione, la somministrazione dei pasti, la pulizia e la risistemazione dei tavoli e delle sedie nei refettori e la pulizia dei refettori tra un turno e l'altro del servizio, la pulizia di tutti i refettori, spazzature e lavaggio pavimento;

Tabella pesi a cotto

La ditta concessionaria deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale della ditta concessionaria nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- il copricapo deve contenere completamente i capelli;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
- l'addetto al ricevimento dei pasti del vitto comune, delle diete speciali e dei menù alternativi deve controllare la corrispondenza con il menù e gli schemi dietetici e le quantità in base alle presenze del giorno e richiedere immediatamente le eventuali integrazioni necessarie per svolgere regolarmente il servizio;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, verificare che siano conformi alle ordinazioni e controllare e registrare la temperatura degli alimenti, qualora sia previsto dal piano di autocontrollo;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a

tavola;

- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo utilizzando utensili appositamente tarati;
- l'addetto deve pulire, detergere e disinfettare i banchi e le superfici utilizzate per il servizio, presenti nelle aule e nei refettori, prima della distribuzione dei pasti;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- l'addetto deve riempire le caraffe con l'acqua di rete, prelevata dal punto di erogazione identificato per il prelievo e posizionarle sui tavoli. Tale operazione deve essere eseguita 30 (*trenta*) minuti prima dell'inizio del servizio;
- l'addetto deve lavare accuratamente la frutta secondo le procedure del manuale di autocontrollo aziendale e verificare l'eventuale frutta da scartare e contattare l'I.C. per reintegrare la quantità mancante dovuta allo scarto della frutta non edibile;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze alla cucina comunale centralizzata e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'A.C.;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- il cibo avanzato nei piatti non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti. Il cibo avanzato nelle teglie sarà recuperato attraverso il progetto "Buon Samaritano", il pane e la frutta possono essere portati dagli alunni nelle classi;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati e opportunamente calibrati per le porzioni secondo l'ordine di scuola;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;

ART.36 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate deve essere conforme alle vigenti norme di legge.

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte e alle temperature previste per legge. Le carni rosse e le carni bianche e gli altri prodotti alimentari, qualora siano conservate nella stessa cella e/o frigorifero, devono essere separati fisicamente e protetti. È vietato qualsiasi promiscuità fra prodotti alimentari diversi e fra alimenti e prodotti non alimentari.
- I prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6 °C.
- I prodotti alimentari devono essere protetti e/o confezionati esclusivamente con materiale idoneo al contatto con gli alimenti secondo la normativa europea e nazionale vigente. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio

inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale secondo quanto indicato nel presente Capitolato. È vietato nel centro cottura e nei punti di distribuzione l'uso di pentole e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate attrezzature, utensili, teglie e pentolame usurati che possono pregiudicare la sicurezza alimentare.

- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modifiche e integrazioni.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti;
- È tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

È tassativamente vietato fumare all'interno del Centro comunale di Cottura e all'interno dei cortili scolastici.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.

Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. "Linea refrigerata" del presente Capitolato.

"Buon Samaritano"

Saranno recuperati i pasti della mensa scolastica rimasti inutilizzati presso le scuole Buozi, Matteotti, Luzzati e Don Milani. I pasti verranno recuperati dal centro di cottura, sito presso la scuola "Don Milani" e saranno resi disponibili al termine della somministrazione quotidiana.

I beni messi a disposizione gratuitamente saranno tutte le portate previste dal menù giornaliero non distribuite presso le scuole. Gli operatori della ditta concessionaria, presso il centro cottura, al termine del servizio, selezioneranno gli alimenti rimasti inutilizzati, li sottoporranno a processo di abbattimento, portando la loro temperatura a 4°C. Le teglie saranno quindi sistemate in contenitori isotermici etichettati con la dicitura "Progetto Buon samaritano alimenti destinati alla Caritas di Vinovo ai sensi della legge 155/2003".

Gli incaricati della Caritas di Vinovo potranno ritirare i beni alimentari, a propria cura e spese, alle ore 14.00 presso il centro cottura, firmando modulo per accettazione e scarico di responsabilità.

ART. 37 - TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE E COTTURA

La preparazione, la cottura e la distribuzione degli alimenti dovranno avvenire in legame fresco-caldo, in modo da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e nutrizionali degli alimenti.

Per derrate semilavorate si intendono i prodotti alimentari che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronti al consumo immediato, previa operazioni di condimento e/o porzionamento, oppure possono essere consumati a seguito di operazioni di cottura.

Il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti con materiali idonei ed in buone condizioni igieniche.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, per le verdure, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti.

L'utilizzo dei guanti monouso nonché della mascherina è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico; se ne consiglia l'utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette, impanature, ecc.).

Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 in base alle norme che regolano la materia.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di preparazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati

Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: ragù per lasagne, arrostiti, brasati e bolliti.

E tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brassière.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Condimenti

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva biologico avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente.

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

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

TITOLO VIII IGIENE E AUTOCONTROLLO

ART. 38 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

L'I.C. deve essere in possesso di un apposito Piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici, elaborato ed applicato in ogni fase di esecuzione del servizio conformemente al Regolamento CE 852/2004.

La Ditta concessionaria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicitazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto della normativa vigente, 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 avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'I.A. deve trasmettere al Comune copia del Manuale di autocontrollo completo di allegati e modulistica in uso presso il centro cottura/cucine asili nido e i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio e successivamente ad ogni aggiornamento effettuato durante l'anno scolastico. L'I.C. deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato. I Manuali di autocontrollo devono essere presenti nel centro cottura e nei punti di distribuzione. Presso i punti di distribuzione deve essere presente un registro aggiornato delle non conformità e anomalie evidenziate durante il servizio di ristorazione. Nel caso in cui i Manuali di autocontrollo in atto non siano ritenuti adeguati alla realtà produttiva, dagli organi di

controllo, l'I.C. dovrà provvedere alle modifiche degli stessi adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. L'I.C. deve predisporre un'adeguata procedura di selezione, qualifica e valutazione per il mantenimento dei fornitori. L'I.C. deve verificare costantemente i fornitori, al fine di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del Capitolato. La procedura deve essere applicata a tutti i fornitori di prodotti alimentari, di prodotti non alimentari e di servizi. L'I.C. deve prevedere appositi audit, e campionamenti (ove necessari), almeno presso i fornitori principali come: panifici, produttori/distributori di ortofrutta, imprese lavorazione carni e lattiero-casearie, ecc. Gli esiti degli audit devono essere trasmessi immediatamente al Comune o a prima richiesta; in caso di necessità di miglioramenti l'I.C. deve attivarsi nei confronti del fornitore, pena la mancata qualifica e l'esclusione del fornitore dall'elenco. Il Comune può chiedere la sospensione dei fornitori che durante l'esecuzione del contratto, hanno evidenziato maggiori criticità. L'I.C. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici dei pasti destinati al Comune di Vinovo, da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. I campioni prelevati devono essere analizzati da un laboratorio accreditato. Il piano analisi deve prevedere: – presso il centro cottura: campioni di materie prime privilegiando quelle più deperibili e a rischio di contaminazione chimica e microbiologica o di moltiplicazione microbiologica; – presso il centro cottura: tamponi di superficie per la ricerca di Microrganismi mesofili aerobi a trenta gradi (30°C) ed Enterobatteriaceae. I tamponi di superficie devono essere effettuati su attrezzature e utensili utilizzati per la produzione dei pasti (es.: pareti celle, tritacarne, contenitori, piani di lavoro, coltelli, teglie, taglieri, ecc.); – presso i punti di distribuzione campioni: di alimenti caldi e freddi somministrati agli utenti privilegiando i prodotti in cui è maggiore il rischio di moltiplicazione microbica o è difficoltoso garantire la corretta temperatura lungo la filiera produttiva; – presso i punti di distribuzione: tamponi di superficie per la ricerca di Microrganismi mesofili aerobi a trenta gradi (30°C) ed Enterobatteriaceae. I tamponi di superficie devono essere effettuati su attrezzature e utensili utilizzate per la somministrazione dei pasti (mestoli, schiumarole, caraffe, piatti, bicchieri, posate, ecc.) Il numero minimo di analisi da svolgersi nell'anno scolastico deve essere significativo ai fini della validazione del sistema di autocontrollo. Il piano dei campionamenti e i rapporti di prova delle analisi dovranno essere conservati presso il centro di cottura e dovranno essere resi noti al Comune a prima richiesta e disponibili durante i controlli disposti dal Comune. L'I.C. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (A.S.L., NAS) e a fornire copia dei verbali rilasciati.

Pertanto, l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

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

Presso i punti di distribuzione le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione devono essere tassativamente effettuate dopo la distribuzione o lavorazione di alimenti (taglio pane o limoni, sbucciatura della frutta, ecc.). Al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, le attrezzature e i locali devono essere puliti, detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.C. La procedura deve prevedere il piano di pulizia nel quale devono essere indicati i prodotti utilizzati (marca e nome specifico del prodotto), la superficie

sulla quale sono utilizzati, la concentrazione d'uso se non sono pronti all'uso, le modalità di utilizzo compresi i tempi di contatto se previsti, il materiale utilizzato (panni, carta, ecc.).

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

I criteri microbiologici da rispettare sono quelli previsti dal documento *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti* pubblicate da Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) nell'ambito del Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

Il Concessionario è obbligato a dotare il personale di servizio dislocato nei locali mensa di termometro atto a rilevare la temperatura dei cibi in arrivo dal Centro di Cottura

Il Concessionario resta pertanto obbligato alla fornitura ed installazione a proprie spese delle attrezzature necessarie a garantire il mantenimento ed il controllo delle corrette temperature degli alimenti, nonché le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e distribuzione dei pasti nei singoli punti di distribuzione

Conservazione campioni

Così come previsto dalla Nota della Regione Piemonte (Protocollo n. 28079 del 26.10.2011) per la ristorazione collettiva, 'I.C. deve effettuare la campionatura giornaliera degli alimenti, per supportare l'efficacia dell'indagine epidemiologica in caso di sintomatologia collettiva riferibile a sospetta tossinfezione alimentare e garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni precedenti l'insorgenza dei sintomi.

Presso la cucina centralizzata In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno di almeno 150 grammi ciascuno. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. La campionatura deve essere effettuata anche per i pasti speciali e le diete. Ciascun campione deve essere conservato separatamente in idonei contenitori sterili, chiusi, riportanti la data e il nome dell'alimento contenuto, a temperature non superiori a +4°C per un periodo non inferiore a 72 ore. Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico. Il prelevamento del campione deve essere effettuato con le regole dell'asepsi, a cura di personale 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.

L'I.C. deve seguire le seguenti fasi:

- Fase di prelievo, durante la quale i pasti testimoni:

- devono essere raccolti al termine del ciclo di preparazione; • devono essere rappresentativi di ogni produzione;

- devono essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi) ;

- Fase di conservazione, durante la quale i pasti testimoni:

- devono essere conservati in idonei contenitori ermeticamente chiusi e riportanti un'etichetta con le indicazioni dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e della denominazione del prodotto e l'indicazione "*Comune di Vinovo*";

- un'aliquota DEVE esser conservata a temperatura di refrigerazione (0 - +4°C);

- un'aliquota DEVE esser conservata a temperatura di congelamento (< -18°C);

- tutte le aliquote devono essere conservate per almeno 72 ore dal momento della preparazione;

- se lo ritiene opportuno la ditta può prolungare la conservazione del campione refrigerato congelandolo dopo che siano trascorse le 72h e conservandolo per un tempo appropriato (indicativamente altre 72h).

Per la corretta gestione delle sopra citate fasi è importante che ogni ditta individui il responsabile operativo.

I campioni dei pasti sono di uso e competenza esclusivi dell'A.C. e a disposizione di altre autorità preposte ai controlli e non possono pertanto essere utilizzati dall'I.C. senza l'autorizzazione dell'A.C.; l'I.C. può comunque trattenere altre quantità di prodotto senza incidere sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario anche in relazione alle modalità di intervento previste dai soggetti appositamente incaricati per i controlli.

ART. 39 INTERVENTI DI PULIZIA

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti presso il Centro produzione pasti, presso le cucine in loco, le lavanderie, i magazzini ed i refettori, compresa la fornitura dei detersivi e degli attrezzi necessari, sono a carico del Concessionario e regolamentati da apposite procedure, elaborate dal medesimo e conservate presso i rispettivi locali.

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti a marchio **Ecolabel** o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM DM 65/2020 pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

Il Concessionario deve stoccare in sicurezza in locale chiuso a chiave tutti i prodotti utilizzati. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere direttamente alla esecuzione della pulizia di strutture, vetrate, infissi nella parte interna ed esterna (compresi i finestrini verso il cortile), mobili, arredi, apparecchiature.

La ditta concessionaria dovrà presentare ad inizio servizio un programma per lo svolgimento delle pulizie su base annua e le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, sia presso il Centro che presso i refettori.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a:

- pulire tutte le superfici in acciaio con particolare riguardo per le parti interne delle varie celle, mobili, scaffali e cappe di aspirazione. Le superfici dovranno quindi essere mantenute in costante stato di buona pulizia, essere brillanti (anche se trattasi di acciaio satinato) e non presentare aderenze di materiali grassi o di altra natura;
- adottare appropriate cautele nell'esecuzione delle pulizie quotidiane in modo che tutti i comandi, apparati, apparecchiature ed impianti elettrici ed elettronici non

- vengano sottoposti a contatti con acqua che possa provocare corti circuiti o disfunzioni degli stessi. Eventuali disfunzioni riscontrate ed imputabili a tali cause verranno addebitate totalmente alla ditta concessionaria del servizio;
- rassettare l'area esterna in modo che sia sempre pulita e sgombra assicurando la rimozione di cartami, cassetti di imballaggio, materiali erbacei o di altra natura;
 - pulire i locali refettori nelle scuole e servizi igienici annessi così come segue:
 - tra un turno e l'altro: pulizia dei tavoli, rimozione dei residui alimentari da pavimenti e delle eventuali macchie;
 - al termine del servizio: rimozione di stoviglie, tovaglie e residui alimentari dai tavoli mensa, lavatura della superficie piana dei tavoli medesimi, pulizia delle sedie e posizionamento delle sedie sul tavolo; spazzatura e lavaggio dei pavimenti del Centro Cottura e refettori.

La ditta ha l'obbligo di fornire tutti gli attrezzi, le attrezzature e i prodotti di pulizia necessari per l'espletamento degli obblighi di cui sopra. Per ciascun prodotto di pulizia utilizzato la ditta dovrà fornire all'Ufficio Istruzione la relativa scheda tossicologica della quale, una copia, dovrà essere presente nei locali dove è custodito il prodotto.

ART 40 SMALTIMENTO RIFIUTI

Nei punti di distribuzione e nel centro cottura i rifiuti devono essere raccolti e separati quotidianamente in adeguati sacchi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, in osservanza al Regolamento Comunale di Igiene e del Sistema vigente di raccolta del Comune. L'I.C. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi e i residui alimentari, devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole, utensili e attrezzature.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto, solido e liquido, negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.); la sosta dei rifiuti contenuti negli appositi sacchi avverrà nell'idonea area preventivamente identificata.

Saranno a carico dell'I.C., inoltre, i costi per la manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti dalle refezioni servite dal Concessionario, nonché ogni onere e costo derivante dalla gestione del sistema di depurazione degli scarichi di cucina e del sistema di smaltimento e raccolta degli oli e dei grassi prodotti dal servizio oggetto della concessione, siano essi considerati rifiuti speciali o ordinari.

ART 41 DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Devono essere messe in atto diverse procedure per la difesa dei locali e degli alimenti non solo dagli insetti e dai roditori ma anche dagli uccelli e dai mammiferi domestici che non devono in alcun modo essere introdotti nei locali di lavorazione.

L'Impresa deve effettuare, in tutti i locali (Centro di Cottura e refettori), un intervento di pulizia, di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale prima dell'avvio delle attività e, successivamente, con la periodicità prevista dal proprio manuale di autocontrollo.

Gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione devono essere svolti tramite l'ausilio di ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati; poiché i disinfestanti impiegati risultano tossici la disinfestazione deve essere effettuata con la mensa e la cucina chiuse e senza che vi possa essere contatto con gli alimenti, che vanno allontanati

dall'ambiente da disinfestare; è utile, ai fini dell'efficacia degli interventi, ruotare i principi attivi

L'impresa avrà cura di conservare e mantenere aggiornata la documentazione fornita dalla Ditta incaricata.

TITOLO IX

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

ART. 42 PERSONALE IN SERVIZIO

Ai sensi dell'art. 11 comma 2 del D.lgs. 36/2023, il personale dipendente del Concessionario dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, delle norme del Contratto collettivo nazionale per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo , nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti e future.

L'I.C. può indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dall'A.C.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalla normativa di riferimento e dai CAM DM 65/2020.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione degli alimenti deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale e deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali adibiti a refettorio deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'A.C. e con il personale scolastico e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

Il personale di che trattasi non dovrà stipulare accordi informali o formali con il personale scolastico riguardo allo svolgimento delle mansioni e attività inerenti il presente Capitolato, se non previa comunicazione e assenso da parte dell'A.C.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.C. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nelle singole sedi di lavoro, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle mansioni a cui sarà addetto, del monte ore giornaliero assegnato a ciascun operatore nelle sedi di lavoro.

Il Concessionario è tenuto ad applicare al personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro. È responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso Comune.

L'I.C. è tenuta all'osservanza delle norme che regolano la materia degli obblighi retributivi e contributivi, previdenza, assistenza ed assicurazione degli infortuni nonché quella dei contratti di lavoro; a prima richiesta dell'A.C., l'I.C. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri

addetti. Con oneri a proprio carico, l'I.C. deve ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto in base al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché alle norme vigenti nel Comune di Vinovo presso I.N.P.S., I.N.A.I.L., A.S.L., Laboratori di Sanità Pubblica, Ispettorato del Lavoro e VV.FF.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in causa di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro il Concessionario assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D. Lgs. 81/2008, dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione Comunale. Sarà obbligo della ditta concessionaria adottare nell'esecuzione della presente concessione tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti al lavoro, dell'utenza e di chiunque altro, e per non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che in caso di infortunio, la ditta aggiudicataria assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali delle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e che resterà a carico della ditta stessa il risarcimento dei danni.

L'A.C. si riserva la facoltà di esigere la sostituzione immediata del personale impiegato che non risulti idoneo, che non si mostri all'altezza dei compiti assegnati o che assuma un comportamento scorretto o inadeguato nei confronti dei minori, senza obbligo alcuno di rimborso di eventuali oneri che dovessero derivare al Concessionario il quale deve procedere alla sostituzione entro 3 giorni dal ricevimento della richiesta scritta da parte dell'Ufficio Istruzione.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dal Concessionario.

ART. 43 – NORME ANTIPEDOFILIA

L'I.C. si obbliga a rispettare quanto stabilito dal D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, che ha inserito il seguente articolo 25-bis rubricato "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro" al D.P.R. 14 novembre 2002 n. 313. Tale norma dispone: «Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600- bis, 600-ter, 600-quater, 600- quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori». L'I.C. dovrà tenere, per ciascun dipendente, il certificato penale di data non anteriore a sei mesi, che consegnerà, se richiesto, al Comune. L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con il Comune, che comporterà la risoluzione del medesimo

ART 44 CONSISTENZA DELL'ORGANICO

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

Il Concessionario deve individuare e comunicare all'A.C., il Responsabile dell'esecuzione del servizio, di cui deve essere trasmesso curriculum professionale, il cuoco responsabile della cucina, che deve avere un'esperienza di almeno quattro anni nella stessa funzione, ed il cuoco responsabile delle diete.

Il Concessionario deve garantire inoltre la presenza di n. 1 figura professionale di dietista dedicata alla supervisione della preparazione dei pasti, dei regimi dietetici particolari e per gli aspetti dietetici connessi, anche con riferimento alle procedure di autocontrollo.

Dovrà essere depositato ad inizio anno scolastico, presso l'Ufficio Istruzione del Comune, elenco nominativo del personale adibito al servizio suddiviso per plesso e per ognuno di essi:

- tipologia di assunzione;
- qualifica ed inquadramento professionale;
- monte ore di servizio settimanale.
- Distribuzione delle ore di lavoro

Ogni variazione rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere immediatamente modificato per iscritto. La Ditta concessionaria è pertanto responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, dei requisiti tecnico – professionali e delle condizioni di idoneità del proprio personale al servizio prestato.

L'organico minimo, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

L'I.C. deve garantire la sostituzione immediata del personale per qualunque ragione assente con personale di pari qualifica professionale ed esperienza. Sarà cura della I.C. fornire alla A.C. il progetto di un piano di intervento per la sostituzione giornaliera del personale assente per malattia/ferie ecc. La Ditta è tenuta a limitare il più possibile le sostituzioni del personale al fine di evitare un elevato turn over sull'utenza.

Ogni spostamento del personale deve essere comunicato immediatamente all'A.C.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere l'aumento dei suddetti rapporti ove si evidenziassero particolari problematiche; tutte le variazioni di rapporto devono essere concordate tra l'A.C. e il Concessionario.

Presso ogni scuola dovrà essere tenuto un registro firma mensile con articolazione giornaliera che riporti per ogni operatore assegnato (compresi gli addetti in sostituzione) il nominativo, l'orario di lavoro settimanale e giornaliero (inizio e fine), dal quale dovranno risultare le eventuali assenze e relative sostituzioni o spostamenti di personale. Detto foglio firma dovrà essere conservato presso la sede scolastica fino alla fine del mese successivo.

A tal fine il Concessionario dovrà fornire un elenco nominativo completo di personale con adeguata e documentata formazione da utilizzare in caso di sostituzioni.

Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario dovrebbe essere previsto come soluzione applicabile in via del tutto eccezionale nel caso di assenze non programmate e deve essere limitato temporalmente al fine di garantire la stabilità occupazionale

ART. 45 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e le esigenze tecnico organizzative, l'affidatario si impegna, nei termini stabiliti dai contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs 81/2015, ad assorbire nel proprio organico in via

prioritaria il personale impiegato nel servizio nel precedente affidamento ai sensi di quanto previsto all'art. 57 del D.Lgs 36/2023. L'I.C. è altresì obbligata all'osservanza delle norme orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Si precisa che il personale attuale in carico alla concessionaria uscente, suddiviso per qualifica e monte ore, per l'espletamento di gran parte dei servizi di cui al presente capitolato, è indicato nell'Allegato n.5 *"Elenco del personale in servizio"*.

ART. 46 REINTEGRO PERSONALE TEMPORANEAMENTE ASSENTE

Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, la concessionaria dovrà, entro un giorno, provvedere al reintegro del personale assente.

ART. 47 FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

Il Concessionario è tenuto a organizzare prima dell'inizio del servizio di ristorazione di ogni anno scolastico, e per tutta la durata della concessione, corsi di formazione e/o di aggiornamento, con test finali di apprendimento. Tutto il personale adibito ai servizi di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su igiene di base e sicurezza alimentare, sulle buone pratiche di lavorazione, sulle tecniche di manipolazione e culinarie, sull'autocontrollo e HACCP, sulla normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dalla legislazione europea, nazionale e regionale vigente. Una attenzione particolare sarà rivolta alle adeguate modalità relazionali tenuto conto del contesto educativo in cui si svolge il servizio e le particolari esigenze dei giovani utenti.

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

- buone pratiche di igiene e di lavorazione, sicurezza alimentare e gestione delle allergie alimentari, intolleranze e celiachia, cenni sulla normativa dell'etichettatura con attenzione all'indicazione degli allergeni;
- principi dell'autocontrollo e HACCP, procedure e istruzioni operative dell'autocontrollo aziendale;
- tecniche di lavorazione e cottura per garantire il rispetto e la conservazione dei valori nutrizionali dei piatti finiti;
- tecniche di lavorazione e cottura per migliorare le qualità sensoriali degli alimenti;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- tecniche di lavorazione e cottura per minimizzare i consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- uso corretto di utensili, durante la distribuzione dei pasti, per garantire la somministrazione della porzione idonea, in base alla fascia di età dell'utente, e per prevenire gli sprechi alimentari;
- principi di una sana e corretta alimentazione, in particolare uso del sale e dei condimenti;
- corretta gestione dei rifiuti in base alle modalità individuate dal Comune;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- corretto comportamento con l'utenza.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e al Reg. (CE) 852/2004, l'I.C. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, rivolto al personale del centro cottura e al personale addetto alla somministrazione dei pasti al fine di adeguare il servizio stesso agli standard di qualità richiesti dal Comune. L'I.C. deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi che intende effettuare prima dell'inizio del servizio di ristorazione e durante l'anno scolastico e conseguentemente far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti.

A tali corsi di formazione potranno assistere anche uno o più delegati dell'A.C. e personale insegnante od ausiliario delle scuole ed eventualmente i membri delle Commissioni Mensa

ART. 48 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Responsabile del servizio è la figura di riferimento per l'A.C. per la gestione del servizio.

Il Concessionario dovrà garantirne la presenza costante nell'ambito del servizio oggetto della Concessione, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 9 alle ore 16, Il nominativo, il recapito e il curriculum di detto Responsabile dovrà essere indicato in sede di offerta.

Il Responsabile dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e dovrà essere in possesso di esperienza almeno quadriennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quella oggetto del servizio del presente Capitolato; dovrà possedere adeguata e documentata formazione, evincibile da curriculum professionale che deve essere trasmesso all'A.C.

L'I.C. dovrà comunicare con nota scritta, prima dell'avvio del servizio, il nominativo ed i requisiti del Responsabile del Servizio per il Comune di Vinovo, allegando il relativo curriculum; dovrà altresì essere indicato il recapito telefonico e le relative fasce orarie di reperibilità.

Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di mantenere un contatto continuo l'Ufficio Istruzione del Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa del servizio stesso.

In caso di assenza superiore a tre giorni, il Concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 49 NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Il Concessionario sarà tenuto all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Il Concessionario è tenuto a fornire al proprio personale tutte le informazioni ed i corsi di formazione, nonché relativo aggiornamento, previsti dalla normativa vigente.

Il Concessionario dovrà comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 17 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii, al fine di coordinare le misure di prevenzione e protezione dai rischi.

Si ricorda inoltre l'obbligo in capo al datore di lavoro del soggetto Committente e dell'impresa concessionaria di cui all'art 26, comma 2, di cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Inoltre, il Concessionario dovrà:

- Fornire la documentazione necessaria alla verifica di idoneità tecnico professionale da parte dell'A.C. ex art 26, comma 1,
- prendere visione del DUVRI redatto dall'A.C., proponendo eventuali integrazioni e modifiche sulla base delle attività svolte e della analisi delle interferenze effettuata,
- sottoscrivere e trasmettere il DUVRI entro due mesi dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria.

Il Concessionario dovrà inoltre garantire al proprio personale le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante l'attività lavorativa, con particolare riferimento agli obblighi di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del Medico competente, ove previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi.

Il Concessionario è tenuto a presentare all'A.C. (oltre al nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione):

- il nominativo del Medico competente;
- la dichiarazione di essere in possesso del Documento di Valutazione dei Rischi;
- l'elenco dei lavoratori designati per la gestione dell'emergenza antincendio e al primo soccorso e l'indicazione del suo Responsabile e di eventuali delegati. Gli addetti all'emergenza antincendio e al primo soccorso dovranno essere in possesso dell'attestato di formazione secondo quanto prescritto dalla normativa vigente in materia;
- il piano di emergenza interno.

Si dovranno altresì rispettare tutte le norme vigenti in materia di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro" e s.m.i. e dalla normativa vigente in materia di Pronto Soccorso Aziendale.

Nel caso in cui la valutazione del rischio da parte del Concessionario preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento di alcune attività, specificate o comunque necessarie all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il personale del Concessionario ne deve essere dotato in conformità con la normativa vigente.

L'A.C. si impegna a comunicare al Concessionario gli eventuali pericoli derivanti dai luoghi sedi dei servizi tramite specifico DUVRI, oltre a fornire comunicazioni successive inerenti a modifiche che dovessero sopraggiungere e che possano comportare rischi e pericoli.

Tutto il personale del Concessionario dovrà essere provvisto di tessera di riconoscimento riportante l'indicazione del Datore di lavoro, la fotografia e le generalità del lavoratore (art. 26, comma 8 D. Lgs. n. 81/2008).

ART. 50 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'I.C. dovrà, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione e relative pertinenze, secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia; al termine della concessione detta cartellonistica rimarrà proprietà del Comune.

Piano di evacuazione

Il Concessionario deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento all'A.C. e/o alla scuola.

A tal fine il Concessionario deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ART. 51- CODICE DI COMPORTAMENTO

L'I.C. si impegna a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti e collaboratori, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del DPR n. 62/2013, le norme contenute nel "Codice di Comportamento interno" dei dipendenti del Comune di Vinovo, pubblicato sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione Trasparente", a pena di risoluzione del contratto; i lavoratori e collaboratori dell'impresa, autori di segnalazioni di reati o irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nell'ambito di un rapporto di lavoro, sono sottoposti alle tutele previste dalla Legge n. 179/2017 e l'impresa è tenuta a fornire agli stessi il link <https://www.comune.vinovo.to.it/it-it/whistleblowing> per permettere loro la presentazione di segnalazioni.

TITOLO X CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 52 DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE E ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'A.C. si riserva la facoltà di verificare, in qualsiasi momento, l'andamento del servizio con proprio personale e con personale specializzato incaricato.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'Azienda Regionale A.S.L TO5, l'ufficio Istruzione del Comune di Vinovo, nonché eventuali altre strutture specializzate appositamente incaricate.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo:

a) di sopralluoghi effettuati periodicamente e senza preavviso, intesi a verificare la rispondenza del servizio alle norme del capitolato, quali:

- derrate alimentari e modalità di lavorazione;
- caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle grammature;
- date di scadenza dei prodotti;
- integrità delle confezioni;
- temperature durante le varie fasi della lavorazione e distribuzione;
- modalità di distribuzione e sanificazione;
- uso corretto degli impianti;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- stato di funzionamento delle attrezzature;
- verifica manutenzioni attrezzature ed arredi;
- altri controlli ritenuti opportuni.

b) di verifica del rispetto delle norme amministrative che prevedono: assicurazioni, oneri contributivi, dichiarazioni e certificazioni richieste dal presente capitolato;

c) della Commissione Mensa;

d) della collaborazione degli utenti e delle famiglie tramite la compilazione di questionari/schede di gradimento dei pasti da parte degli utenti.

Le non conformità rilevate potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto.

ART. 53 - COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa svolge funzioni di verifica sull'andamento e sul gradimento del servizio attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura e i centri di distribuzione comunicando al responsabile del Comune gli eventuali disservizi e i giorni in cui si effettueranno i sopralluoghi.

La Commissione mensa sarà costituita da:

- Il responsabile della Ditta;
- Il cuoco;
- L'Assessore competente;
- Il responsabile del Servizio per il Comune o un suo delegato;
- 2 genitori di bambini frequentanti la scuola materna;
- 2 genitori di alunni frequentanti la scuola elementare;
- 4 insegnanti (2 per ogni grado di scuola);

ART. 54 - IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono indossare, all'atto del controllo, apposito camice bianco e copricapo che devono essere forniti dalla ditta concessionaria.

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e anche con l'eventuale asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

TITOLO XI CONTROVERSIE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 55 PENALITA'

Qualora siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione di norme, regolamenti o del presente Capitolato che possano condurre a disservizio o, qualora si accertino anomalie sulla qualità o sulla quantità dei servizi erogati, il Comune, fermo restando la facoltà di procedere alla quantificazione e richiesta di risarcimento del danno, procederà all'applicazione di penalità dopo aver comunicato formale contestazione alla ditta, che può contro dedurre entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito.

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

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

Nel caso di grave inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla Ditta e/o derivanti dalle norme in vigore e fatti salvi i maggiori diritti del Comune, lo stesso procederà all'incameramento della cauzione definitiva o all'applicazione delle sanzioni.

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

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

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

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

STANDARD MERCEOLOGICI	€ 600,00	Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche
	€ 500,00	Mancata somministrazione dei prodotti BIO, IGP, DOP o prodotti locali previsti dal Capitolo
	€ 500,00	Violazione delle norme contenute nel presente Capitolo, nell'offerta tecnica presentata e per violazioni inerenti la normativa che disciplina il settore della ristorazione collettiva
QUALITÀ	€ 600,00	Qualità del pasto insufficiente
QUANTITÀ	€ 500,00	Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione
	€ 600,00	Mancata o errata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate
	€ 600,00	Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati
	€ 1.000,00	Mancata consegna di un pasto in un plesso scolastico;
	€ 3.000,00	Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico
TEMPISTICA	€ 600,00	Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto
RISPETTO DEL MENÙ	€ 400,00	Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
	€ 700,00	Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto)
NORME IGIENICO-SANITARIE	€ 600,00	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici
	€ 600,00	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili e degli automezzi
	€ 600,00	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Refettori
	€ 600,00	Temperatura dei pasti non conforme alla

		normativa vigente
	€ 600,00	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante
	€ 2.000,00	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
	€ 4.000,00	Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica o fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
PERSONALE	€ 1000,00	Mancato rispetto delle norme sul personale del presente Capitolo Speciale
MANUTENZIONE	€ 500,00	Mancato rispetto del piano di manutenzione previsto (ogni mancanza)
	€ 500,00	Qualsiasi attrezzatura non funzionante a controllo
SMALTIMENTO RIFIUTI	€ 500,00	In ogni caso di non conformità della raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto dell'Amministrazione Comunale di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro ed all'immagine dell'Amministrazione Contraente, commisurate alla gravità, recidività ed entità dei disservizi riscontrati

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero molteplici gravi recidive, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il contratto come da articolo seguente, previa notificazione all'Impresa concessionaria con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi incluso il maggior danno.

ART. 56 RISOLUZIONE E RECESSO DELLA CONCESSIONE.

1. Ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs. 36/2023 l'ente concedente può dichiarare risolta la concessione in corso di rapporto della stessa se una o più delle seguenti condizioni si verificano:
 - a) la concessione ha subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione della concessione;
 - b) il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;
 - c) la Corte di giustizia dell'Unione europea constata, in un procedimento ai sensi dell'art. 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea, che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati europei per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione in oggetto senza adempiere gli obblighi previsti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014.
2. La risoluzione della concessione per inadempimento dell'ente concedente o del concessionario è disciplinata dagli articoli 1453 e seguenti del Codice civile.
3. Se l'ente concedente recede dal contratto di concessione per motivi di pubblico interesse spettano al concessionario:

a) i costi sostenuti o da sostenere in conseguenza del recesso, ivi inclusi gli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse;

c) un indennizzo a titolo di mancato guadagno pari al 5 per cento degli utili previsti dal piano economico-finanziario, per gli anni di mancata gestione.

4. Senza pregiudizio per il pagamento delle somme dovute, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del concessionario, questi ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria dell'opera, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme, fatti salvi gli eventuali investimenti improcrastinabili individuati dal concedente unitamente alle modalità di finanziamento e di ristoro dei correlati costi.

5. L'efficacia del recesso dalla concessione è sottoposta alla condizione del pagamento da parte dell'ente concedente delle somme previste dal comma 4.

ART. 57 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

La risoluzione, il recesso e il subentro sono regolate dall'art. 190 e 191 del D.lgs. 36/2023, dall'art. 1453 e seguenti del Codice civile nonché dal presente art. 15 e dall'art. 16.

La risoluzione è, inoltre, disposta quando:

1. il Concessionario reiteri inadempimenti anche non gravi ma con condotta continuativa tali da comportare sostanziali disfunzioni gestionali del servizio di ristorazione, a danno dei fruitori dello stesso e dell'interesse pubblico dell'Amministrazione concedente alla corretta esecuzione del servizio affidato, come nel seguente elenco esemplificativo e non esaustivo:

- a) Impiego di personale non dipendente dell'I.C.;
- b) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- c) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro produzione pasti affidato all'I.C.;
- d) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) Casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.C.;
- f) Interruzione non motivata del servizio esclusi i casi di forza maggiore, che comunque dovranno essere riconosciuti tali dall'Ente;
- g) Assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con il RUP;
- h) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) Inadempienze reiterate dell'I.C. dopo la comminazione di n. 5 penalità nel corso del medesimo anno che il Responsabile dell'Esecuzione giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- j) Destinazione dei locali affidati all'I.C. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- k) Reiterato mancato impiego del numero d'unità lavorative giornaliere dichiarate in sede d'offerta;
- l) Reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede d'offerta;
- a) Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano d'autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

- b) Reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - c) Difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede d'offerta;
 - d) Mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerti in sede di gara;
3. quando la Ditta si renda colpevole di frodi o versi in accertato stato di insolvenza;
 4. insorgano comprovate e gravi disfunzioni e/o inefficienze nella gestione imputabili al Concessionario tali da pregiudicare l'esercizio delle attività di ristorazione anche con riferimento a situazioni di carattere igienico sanitario;
 5. il Concessionario compia azioni od ometta adempimenti espressamente previsti nel presente capitolato come cause di risoluzione del contratto;
 6. il Concessionario non rinnovi la fideiussione di cui all'art. 20 "Garanzia definitiva e spese contrattuali", del presente Capitolato, almeno 15 (quindici) giorni prima della scadenza;
 7. il Concessionario non rinnovi le polizze assicurative di cui all'art. 9 del presente Capitolato, almeno 15 (giorni) giorni prima di ogni scadenza;
 8. il Concessionario non reintegri la cauzione definitiva nei termini assegnati;
 9. avvenga lo scioglimento, fallimento o cessazione della ditta;
 10. si accerti la violazione di norme e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito ai servizi;
 11. si accerti il mancato rispetto degli obblighi e oneri del presente capitolato.

In caso di risoluzione della concessione il Concessionario è obbligato a restituire immobili e attrezzature, impianti, arredi, ecc. come risultanti dall'ultimo verbale di consistenza effettuato nel contraddittorio delle parti, entro e non oltre il termine essenziale di 30 giorni solari dalla comunicazione del Comune, trascorsi i quali il Comune potrà riprendere possesso degli immobili in via di autotutela esecutiva. Per ogni giorno di ritardo sarà applicata la penale di € 3.000,00 (euro tremila). L'importo della penale sarà trattenuto dalla cauzione. In tale evenienza, la Concessione verrà affidato all'operatore economico che segue nella graduatoria, alle medesime condizioni della concessione risolta e/o decaduta contratto in essere.

Il concessionario è obbligato al risarcimento dei danni provocati al Comune e agli utenti dagli inadempimenti al presente articolo.

In tutti i casi di risoluzione della concessione per fatto e colpa del Concessionario, il Comune non corrisponderà allo stesso alcun importo economico per nessun titolo.

ART. 58 DIRITTO DI RECESSO

Per motivi di interesse pubblico il Comune concedente ha facoltà di recedere dal presente contratto previa comunicazione scritta al concessionario con un preavviso non inferiore a 90 giorni. Al gestore sarà riconosciuto il corrispettivo di cui al precedente articolo 56.3 in proporzione al periodo di gestione.

Il concessionario, anche in caso di recesso, deve garantire la gestione del servizio fino al termine dell'anno scolastico in corso, pena il risarcimento dei danni in favore del Comune.

ART. 59 – FORO COMPETENTE

Ove dovessero insorgere controversie tra Amministrazione Comunale e Ditta Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie

motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento della concessione.

Per tutte le controversie, qualunque sia la loro natura (tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa) che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Torino.

ART. 60 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679, il Comune di Vinovo, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di concessione. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'Amministrazione;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare, per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

L'Amministrazione si riserva comunque di dettagliare con precisione, mediante apposito contratto, i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.

ART. 61 - DOMICILIO LEGALE

L'I.C., come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede dichiarata.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'I.C. dal Responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'I.C.

Vinovo, 12/03/2025

LA R.U.P.
 Marcolin dott.ssa Stefania