

COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA

Città Metropolitana di Torino

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PERIODO GENNAIO 2023 - DICEMBRE 2023

CIG: 9522583C13

PREMESSA

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto e standard minimi di qualità
- Art. 3 - Durata del servizio
- Art. 4 - Sedi di consegna, dimensione presumibile dell'utenza e modalità di comunicazione delle presenze
- Art. 5 - Importo presunto delle prestazioni
- Art. 6 - Variazioni entro il 20%
- Art. 7 - Revisione dei prezzi
- Art. 8 - Fatturazione, pagamenti e obblighi di tracciabilità
- Art. 9 - Spese contrattuali e di pubblicazione
- Art. 10 - Garanzia definitiva

TITOLO II: ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 11 - Oneri inerenti il servizio
- Art. 12 - Esonero responsabilità per il Comune
- Art. 13 - Responsabilità e assicurazioni a carico dell'I.A.
- Art. 14 - Materiali di consumo, stoviglie riutilizzabili e MOCA
- Art. 15 - Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie
- Art. 16 - Interruzione del servizio

TITOLO III: PERSONALE

- Art. 17 - Requisiti e formazione del personale
- Art. 18 - Clausola sociale
- Art. 19 - Profili professionali
- Art. 20 - Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'I.A. - Clausola di manleva
- Art. 21 - Norme antipedofilia

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 22 - Criteri ambientali minimi
- Art. 23 - Verifica di provenienza delle derrate
- Art. 24- Approvvigionamento ed etichettatura
- Art. 25 - Rintracciabilità

Art.

TITOLO V : TABELLE DIETETICHE E MENU

- Art. 26 - Caratteristiche e struttura del menu
- Art. 27 - Variazioni e rispetto del menu

TITOLO VI - DIETE

- Art. 28 - Diete speciali o alternative

Art. 29 - Diete in bianco

TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 30 - Modalità di confezionamento

Art. 31- Conservazione delle derrate

Art. 32 - Conservazione dei campioni testimoni

TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

Art. 33 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Art. 34 - Preparazione e manipolazione alimenti

Art. 35 - Operazioni preliminari e cotture

Art. 36 - Condimenti

TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITA' IGIENICO-SANITARIE

Art. 37 - Pulizia, detersione e disinfezione e caratteristiche dei prodotti

Art. 38 - Gestione e controllo degli infestanti

Art. 39 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 40 - Sicurezza sui luoghi di lavoro e segnalazioni

Art. 41 - Costi relativi alla sicurezza

Art. 42 - Dispositivi di protezione individuale (DPI)

Art. 43 - Controllo della salute degli addetti

Art. 44 - Referenti della sicurezza

TITOLO XII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 45 - Organismi preposti al controllo

Art. 46 - Commissione mensa

Art. 47 - Esercizio dell'autocontrollo

Art. 48 - Penalità contrattuale

Art. 49 - Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali

TITOLO XIII - GESTIONE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

Art. 50 - Consegna all'I.A. degli immobili e degli impianti

Art. 51 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art. 52 - Licenze e autorizzazioni

Art. 53 - Riconsegna al Committente degli immobili, impianti, attrezzature, arredi e utensili

TITOLO XIV - PATOLOGIA DEL CONTRATTO

Art. 54 - Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto

Art. 55 - Clausola risolutiva espressa

Art. 56 - Recesso

Art. 57 - Controversie e foro competente

TITOLO XV - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 58 - Incompatibilità

Art. 59 - Riservatezza e trattamento dei dati personali

Art. 60 - Condizioni generali e particolari

Art. 61 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

PREMESSA

RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO

(art. 23, comma 14, codice dei contratti pubblici)

Il servizio di ristorazione scolastica viene gestito dal Comune di Cascinette d'Ivrea con il sistema dell'appalto attraverso la preparazione dei pasti, in legume fresco-caldo, in apposito centro cottura di proprietà comunale.

Tutte le derrate alimentari devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”,

Il menù tipo di un pranzo consiste in un primo piatto, un secondo con contorno e pane. La frutta compresa nel menù andrà consegnata per la distribuzione a metà mattina a tutti gli alunni della scuola Primaria e dell'Infanzia.

Il Servizio di refezione comprende anche la merenda per tutti i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e per gli alunni della scuola primaria che frequentano il servizio di post scuola.

Il servizio deve garantire le “diete speciali” per motivi sanitari (prescrizioni, allergie, intolleranze alimentari richieste con l'utilizzo della modulistica regionale a cura del medico curante), religiosi (diete prive di carne di maiale) o etici (vegetariane o vegane).

Il menù è stagionale, vidimato dall'Asl e garantisce una dieta equilibrata.

La presenza di una Commissione mensa, di cui fanno parte genitori ed insegnanti in rappresentanza di tutte le scuole, garantisce il necessario monitoraggio sul rispetto dei menù e sulla qualità del servizio.

Il servizio costituisce un momento prezioso di educazione alimentare, oltreché di socialità e di condivisione con i compagni.

Il Comune di Cascinette d'Ivrea intende, con il presente appalto, mantenere e implementare le garanzie di elevata qualità del servizio.

Il Capitolato è redatto secondo i “*Criteri Ambientali Minimi*” recati dal Decreto 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) al fine di implementare la sostenibilità ambientale del servizio.

Gli obiettivi fondamentali da raggiungere da parte dell'Impresa appaltatrice sono i seguenti:

- flessibilità nella gestione del servizio e adattamento continuo ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti per il contrasto della diffusione del virus “Covid19” o di eventuali altri agenti patogeni che dovessero sopraggiungere;
- garanzia assoluta della qualità dei pasti, con percentuale di prodotti biologici e di derrate fresche e stagionali;
- sostenibilità ambientale, attraverso l'uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell'acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a impresa di ristorazione specializzata del settore, per le scuole dell'infanzia e primaria.

Le parti potranno essere indicate come segue:

Comune di Cascinette d'Ivrea: Comune oppure Ente oppure Amministrazione comunale (A.C.) oppure Committente;

Appaltatore: I.A. (Impresa Appaltatrice).

Il servizio si compone delle attività indicate di seguito e precisamente:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, garantendo i requisiti di qualità indicati nel prosieguo;
- la preparazione e il confezionamento dei pasti e delle merende presso il Centro di cottura di proprietà dell'A.C.;
- la distribuzione dei pasti presso la Scuola dell'infanzia e la scuola primaria, oltre alla distribuzione delle merende nella scuola dell'Infanzia e nella scuola primaria.
- consegna senza distribuzione: della frutta di metà mattina alla scuola dell'infanzia statale ed alla scuola primaria;
- somministrazione e porzionatura dei pasti nei confronti dell'utenza;
- pulizia, allestimento, sbarazzo e sanificazione dei tavoli di tutti i locali di consumo;
- pulizia e sanificazione dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti e del centro cottura;
- pulizia sanificazione e riordino di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate;
- smaltimento differenziato dei rifiuti.

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

ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari [di seguito "CAM 2020"].

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

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

Il bacino di utenza è composto dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primaria site nel Comune di Cascinette d'Ivrea e dal personale autorizzato dalla Direzione scolastica.

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

Articolo 2

Tipologia del servizio richiesto e standard minimi di qualità

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

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

- coordinamento, organizzazione e gestione complessiva del servizio;
- ciclo di acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti;
- preparazione, cottura dei pasti destinati ai plessi scolastici con il sistema del legame fresco-caldo in multirazione nel rispetto di menù, grammature e caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nel plesso scolastico;

- presso la scuola dell'infanzia gli addetti dovranno procedere anche alla mondatura e al taglio della frutta;
- gli addetti, prima di procedere alla somministrazione, dovranno provvedere alla deterzione e disinfezione delle superfici ove viene eseguita la distribuzione (es. banchi scolastici, tavoli dei refettori, ecc.);
- dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili per la porzionatura e la distribuzione dei pasti. Vengono messi a disposizione dal Comune di Cascinette d'Ivrea piatti di ceramica, posate inox e caraffe. Dovranno invece essere forniti dall'I.A. contenitori monodose muniti di coperchio per budino e frutta a pezzi (macedonie), vassoi, tovaglie, tovaglioli e tovagliette copri vassoio. Dovranno essere inoltre forniti i bicchieri, non usa e getta e in materiale compatibile con l'età degli alunni (polipropilene infrangibile);
- manutenzione ordinaria degli arredi/attrezzature messi a disposizione nel plesso scolastico;
- manutenzione ordinaria del centro cottura di proprietà comunale;
- pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- gestione e controllo degli infestanti ed eventuale disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione nonché dei locali annessi;
- smaltimento dei rifiuti, nel centro cottura e nei punti di distribuzione, nel rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune (cfr. punti 4, 5 e 6 dei CAM 2020);
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la deterzione e disinfezione dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es. detersivi, disinfettanti vari, sacchi, strofinacci, ecc.). I detersivi dovranno essere conformi al Reg. (CE) n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici (cfr. punto 7 dei CAM 2020);
- fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 al proprio personale operante nella mensa scolastica e nel centro cottura;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e

compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo nei locali scolastici e nelle pertinenze;

- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e strumentali per garantire l'osservanza delle norme relative al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e Reg. (CE) n. 852/2004, compresa formazione specifica di tutto il personale adibito al servizio, con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
- gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale specifica (cfr. punto 8 dei CAM 2020);
- previsione della figura di un direttore tecnico del servizio, in qualità di coordinatore, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso, garantendone il corretto andamento;
- attuazione delle misure previste dal Reg. (UE) n. 679/2016 per quanto concerne il trattamento dei dati personali riguardanti l'utenza, assumendo l'I.A. il ruolo di responsabile esterno nel trattamento dei dati acquisiti in forza dell'appalto, ed essendo a suo esclusivo carico l'adozione di tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Articolo 3

Durata del servizio

La durata del servizio oggetto del presente Capitolato, in unico lotto, corrisponde al periodo compreso tra gennaio 2023 e dicembre 2023.

La durata del servizio di refezione scolastica coinciderà con l'anno scolastico secondo il calendario emanato dalla Regione Piemonte per gli anni scolastici di riferimento. L'inizio del servizio rimane strettamente legato all'adozione dell'orario definitivo da parte dell'Istituto Comprensivo di riferimento che è l'Istituto comprensivo Ivrea 1.

L'amministrazione ha pure la facoltà di sospendere del tutto o in parte la

fornitura stessa, provvisoriamente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione del contratto.

L'affidamento del servizio è rinnovabile, a discrezione del Comune, per un periodo massimo di un ulteriore anno (gennaio 2024/dicembre 2024) fatta salva l'adozione di apposito provvedimento e stipulazione di specifico atto di rinnovo alle medesime condizioni del presente capitolato. È esclusa la possibilità di rinnovo tacito. Il Comune esercita tale facoltà comunicandola all'I.A. mediante posta elettronica certificata almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio stesso, fino ad un massimo di sei mesi ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice degli appalti per permettere la conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente.

Articolo 4 **Sedi di consegna, dimensione presumibile dell'utenza e modalità di comunicazione delle presenze**

Il numero dei pasti per il periodo considerato è presuntivo ed è quantificato in approssimativi n. 12.340 pasti e n. 7.180 merende, è stato calcolato considerando le iscrizioni al servizio mensa nel corrente anno scolastico 2022/2023 incrementato del numero degli insegnanti che devono essere presenti durante la somministrazione. Relativamente ai giorni di utilizzo del servizio sono stati conteggiati nel modo seguente, tenendo in considerazione il calendario scolastico 2022/2023:

187 giorni per la scuola dell'infanzia;

172 giorni per la scuola primaria;

L'utenza del servizio di refezione scolastica è costituita dagli:

- alunni delle scuole dell'infanzia e primaria site nel Comune di Cascinette d'Ivrea;
- adulti che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;

ORARI di somministrazione dei pasti:

Scuola dell'Infanzia ore 11,45

Scuola Primaria ore 13,00

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà comunicato giornalmente all'I.A. entro le ore 9:30 da personale scolastico.

Per la rilevazione del numero dei pasti consumati dagli studenti e dagli insegnanti viene predisposto una modulistica da parte del Comune sulla quale il personale scolastico provvede a rilevare, giornalmente, il numero dei fruitori ripartiti per scuole e per classi.

Articolo 5

Importo presunto delle prestazioni

Il prezzo unitario per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le prestazioni di cui al presente Capitolato è stabilito in € 5,80 (cinque/80), al netto dell'IVA di cui oneri per la sicurezza da interferenze € 0,05, non soggetti a ribasso.

Il costo delle merende viene invece stabilito in € 0,50 e soggetto a ribasso unico percentuale.

Il valore presunto dell'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica, relativamente al periodo considerato è stimato in € 75.162,00 (settantacinquemilacentosessantadue/00) sulla base di un numero di pasti pari a 12.340 e delle merende pari a 7.180, di cui oneri di sicurezza pari a € 617,00 (seicentodiciassette00).

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

Articolo 6

Variazioni entro il 20%

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

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

Articolo 7

Revisione dei prezzi

Il corrispettivo contrattuale stabilito in sede di aggiudicazione sarà oggetto di revisione, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del Codice, a decorrere dalla seconda annualità, sulla base dell'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio. Per variazione annuale si intende la media annua delle variazioni mensili dei 12 mesi precedenti, compreso fra questi e il mese di avvio del servizio. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dall'I.A. mediante nota motivata, evidenziante l'istruttoria economica dettagliata svolta. Non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'I.A. ove noto o comunque prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

Articolo 8

Fatturazione, pagamenti e obblighi di tracciabilità

Le fatture, predisposte e trasmesse mensilmente in modalità elettronica, tramite il Sistema di Interscambio (SdI), e dovranno essere intestate al Comune di Cascinette d'Ivrea (TO), Piazza Municipio,1, P.I. e C.F. 01847110010 Dovrà essere utilizzato il codice di fatturazione elettronica UFWFN1 e i documenti dovranno contenere il seguente riferimento: "*Servizio ristorazione scolastica gennaio 2023 - dicembre 2023 – CIG: 9522583C13*". Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti giornalieri forniti, suddivisi per tipologia e scuola.

Le fatture emesse dovranno prevedere la scissione dei pagamenti.

I pagamenti saranno disposti ai sensi di quanto previsto dall'art. 4, comma 2 lett. a) del D.Lgs. 9 ottobre 2002 n. 231 e dell'art. 113-*bis* del Codice entro 30 (*trenta*) giorni dalla data di ricevimento (data del protocollo) delle fatture

redatte secondo le norme in vigore e dopo l'accertamento della regolare esecuzione del servizio e la verifica delle eventuali penali da applicare.

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

Qualora dal DURC risulti un'inadempienza contributiva, il Comune segnala alla Direzione Provinciale del Lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate. Nel suddetto caso, il Comune tramite il responsabile del procedimento trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza e il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze, accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva, è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

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

Si applica il divieto di anticipazioni del prezzo di cui all'articolo 5 del D.L. 28 marzo 1997

n. 79, convertito, con modificazioni, dalla L. 28 maggio 1997 n. 140, fatte salve le eccezioni previste dalla normativa vigente.

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

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

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

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

Ai fini della tracciabilità di tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto, il bonifico bancario o postale o gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari sopra indicati, dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il seguente codice CIG 9522583C13. I pagamenti, da effettuarsi in conformità dei commi precedenti, saranno eseguiti con ordinativi a favore dell'I.A. da estinguersi mediante accredito sul c/c bancario dedicato anche in via non esclusiva alla presente servizio.

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

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

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

Articolo 9

Spese contrattuali

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

Articolo 10

Garanzia definitiva

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

- dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali;

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

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

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

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

TITOLO II – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Articolo 11

Oneri inerenti il servizio

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

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

Articolo 12

Esonero responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'I.A. risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta

nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere

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

Articolo 13

Responsabilità e assicurazioni a carico dell'I.A.

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

L'I.A. è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità e onere.

L'I.A., con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:

- 1) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 1.000.000,00= per sinistro senza alcun sotto limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
 - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone, anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria che partecipino

all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

2) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti dai prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 1.500.000,00= per sinistro e Euro 500.000,00= per persona. L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, - non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

In ogni caso l'I.A. si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio appaltato.

In caso il Comune decida di avvalersi dell'opzione di proroga contrattuale di cui all'art. 3, la validità della polizza dovrà essere oggetto di proroga per un pari periodo.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora l'I.A. non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Committente.

Articolo 14

Materiale di consumo, stoviglie riutilizzabili

L'I.A. deve fornire i vassoi, i bicchieri, non usa e getta, ma in materiale previsto dalle normative in essere e compatibilmente con l'età degli alunni, tovaglie e tovaglioli, rotoli di carta, detergenti e disinfettanti, sacchi per i rifiuti compresi i sacchi per i rifiuti organici, guanti monouso.

Sono invece messi a disposizione da parte dell'A.C. i piatti di ceramica, le posate, gli utensili per la preparazione e la distribuzione, il pentolame.

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

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

Il materiale di consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

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

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

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

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

Piatti, bicchieri e posate monouso

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

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

Tutto il materiale monouso biodegradabile e compostabile non deve contenere sostanze perfluoro alchiliche (PFAS).

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

.

Articolo 15

Spese inerenti manutenzioni ordinarie e altre spese

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A. i locali del Centro cottura con sede in Cascinette d'Ivrea presso il plesso scolastico "V. Bachelet", con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili, gli elettrodomestici e gli arredi, nonché i locali di ricevimento pasti e relative attrezzature presso i locali di consumo dei pasti.

All'I.A., prima all'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria del Centro Cottura, dei locali di ricevimento pasti e dei locali di consumo dei pasti.

L'I.A. dopo attenta verifica dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso. I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, stoviglie, suppellettili) di cui al verbale di consegna s'intendono in buono stato di conservazione e sufficienti, in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti.

Gli arredi e le attrezzature acquistati dall'I.A., in quanto offerti in sede di gara, saranno acquisiti al patrimonio comunale.

Sono a carico dell'I.A. gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi presenti nel centro cottura con annotazione su apposito registro della periodicità degli interventi eseguiti.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e gli interventi riportati sul registro di manutenzione. Presso il centro cottura deve essere presente un registro sul quale annotare tutti i guasti e i malfunzionamenti delle attrezzature e apparecchi nel quale devono essere indicati la data del guasto, la segnalazione al responsabile dell'I.A., la data e la tipologia della riparazione effettuata o il report dell'intervento.

Sono inoltre a carico dell'I.A. le spese per le utenze elettriche ed il gas del centro cottura. L'I.A. dovrà quindi procedere al pagamento delle fatture intestate al comune e riferite alla cucina entro e non oltre 15 giorni dalla richiesta del Comune accompagnata dalla documentazione giustificativa.

Articolo 16

Interruzione del servizio

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

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

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

Interruzione temporanea del servizio per guasti

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

TITOLO III – PERSONALE

Articolo 17

Requisiti e formazione del personale

Ogni servizio inerente al presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. che si deve avvalere di personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio sia espletato con regolarità e secondo criteri di qualità.

Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato e da altro personale per la distribuzione dei pasti, la pulizia, sanificazione e riassetto della cucina e dei locali refettorio.

Tra il personale dipendente dell'I.A. la figura del "cuoco", presente nel centro cottura, avrà anche la funzione di coordinamento del personale operativo assunto dall'I.A.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su quanto previsto dal presente Capitolato, sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'I.A., ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

L'I.A. è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.

L'I.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto di lavoro per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

L'I.A. deve provvedere a sostituire il personale assente per malattia, ferie e/o comunque indisponibile per altri motivi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata

comunicazione al Committente.

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'I.A. deve comunque garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e il Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.

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

L'I.A. è tenuta a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo ed antinfortunistiche;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedano e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia; non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

Sono a carico esclusivo dell'I.A. le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Tutto il personale dell'I.A. comunque addetto all'esecuzione del presente contratto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a

curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'I.A. sui vari aspetti della refezione collettiva.

Articolo 18

Clausola Sociale

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

Per personale adibito all'appalto si intendono i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio ivi compreso il personale operante presso il centro cottura. Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. L'I.A. uscente deve consegnare alla subentrante copia conforme dei fogli presenza, degli addetti al servizio, prestato negli ultimi tre mesi. La stessa I.A. si obbliga a effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio.

Successivamente all'inizio del servizio, la consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni comprese quelle relative all'orario di servizio, dovranno essere comunicate al Committente anche tramite e-mail.

Articolo 19

Profili professionali

Direttore tecnico del servizio

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

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

Personale addetto alla produzione pasti centro cottura

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

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

Personale addetto alla somministrazione pasti e pulizia

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

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

Articolo 20

Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'I.A. - Clausola di manleva

L'I.A. dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria - Aziende del settore turismo - pubblici esercizi - siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, nel rispetto dei livelli professionali previsti.

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

L'I.A. deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente.

In particolare, l'I.A. dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza per operazioni di primo soccorso e procedure antincendio;
- integrare, con la collaborazione del Committente, il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) redatto ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08 e relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria ; a tal fine dovrà raccogliere tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare rapportandosi con l'Istituto Comprensivo. Il

Committente provvederà ad inviare, presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale.

- predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

-

Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente.

L'I.A. deve informare i propri dipendenti circa l'estraneità del Comune di Cascinette d'Ivrea da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'I.A. si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

Articolo 21

Norme antipedofilia

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

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

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 22

Criteri ambientali minimi

1. Ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 si indicano qui di seguito i requisiti minimi obbligatori delle derrate alimentari:

1.1.1. frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A (al decreto), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

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

1.1.4. carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (ai sensi del D.M. 20 marzo 2020) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

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

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

1.1.6. Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes*

cicerelus), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle» Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

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

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

1.1.8. yogurt: biologico

1.1.9. Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva italiano. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa

l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001

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

1.1.11 Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»

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

1.1.13 Negli spuntini/merende devono essere somministrati a rotazione frutta, pane o altri prodotti da forno, yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

1.1.14 Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

1.1.15 Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;

1.1.16 Latte: dovrà essere di prima qualità, biologico, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;

1.1.17 Prosciutto: dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

1.1.18 Pane: dovrà essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

1.1.19 Si richiamano espressamente i contenuti del Punto C) a) del D.M. 10 marzo 2020.

2. È vietato l'uso di:

2.1 materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

2.2 preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.

2.3 semilavorati di IV gamma,

2.4 semilavorati di V gamma,

2.5 frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.

2.6 semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:

-carni precotte,

-fiocchi di patate,

-patate già addizionate di oli/grassi,

- basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione.

- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.

- grassi idrogenati,

- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Articolo 23

Verifica della provenienza delle derrate

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (CE) N.848/2018 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (MarineStewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e “di montagna” devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (UE) N. 1151/2012 e (UE) N. 665/2014 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006 e (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare al centro cottura, la cui ragione sociale è

presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP”(Denominazione di Origine Protetta) “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Articolo 24

Approvvigionamento ed etichettatura

L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo per la preparazione pasti.

È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.

Le dispense, i magazzini e i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Le carni rosse e bianche, qualora conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in frigorifero, a una temperatura compresa tra + 1°C e +6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e conservate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni sui ripiani in alto rispetto a tutte le altre derrate.

Gli imballi e i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (riportato attraverso la data di scadenza).

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
Le uova devono essere conservate in frigorifero.
Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Articolo 25

Rintracciabilità

Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, l'I.A. deve predisporre procedure ai sensi del Reg. CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del Reg. (CE) 1831/2003 relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti. L'I.A. deve disporre di un sistema efficace di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti e del loro confezionamento, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

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

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso tipo e caratteristiche degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del Comune di Cascinette d'Ivrea o il CIG 9522583C13

TITOLO V – TABELLE DIETETICHE E MENU

Articolo 26

Caratteristiche e strutture del menù

Vengono proposti un menù estivo da utilizzare dal 16 aprile al 15 ottobre e uno invernale da utilizzare dal 16 ottobre al 15 aprile, entrambi articolati in quattro settimane e corredati delle singole ricette. In ogni caso l'I.A. si impegna a tener conto delle osservazioni e delle modifiche al menù che potranno essere avanzate dalla Commissione Mensa e dal

Committente, le quali, tuttavia dovranno sempre essere sottoposte all'approvazione del SIAN dell'ASL TO 4.

Il menù dovrà sempre avere la seguente struttura:

PRANZO	
un primo piatto	
un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)	
un contorno	
pane	
Frutta (la frutta andrà consegnata per lo spuntino di metà mattina)	

acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)
--

MERENDA

(per scuola dell'Infanzia e per gli alunni della scuola primaria frequentanti il servizio di post scuola)

Almeno una volta la settimana la merenda dovrà prevedere la somministrazione di frutta o yogurt alla frutta. (Nei menù sono indicati le merende)

acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)
--

CESTINI FREDDI – SACCO GITA (da confezionare in sacchetti individuali ad uso alimentare)
--

n. 2 panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o
--

frittata oppure monoporzioni di insalate miste (insalata di riso/pasta/orzo)
--

un frutto

una barretta di cioccolato da 20 g

n. 2 tovaglioli di carta

n. 1 bottiglietta da 50 cl di acqua minerale naturale

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato "GRAMMATURE", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti come da indicazione Servizio di Igiene degli Alimenti dell'Asl TO4. Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o lo stesso Committente richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'Appaltatore si impegnerà a presentare.

Articolo 27

Variazioni e rispetto del menù

1. 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 o dell'acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
2. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Committente. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.
3. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'ASL.

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

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

L'I.A. può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con il Comune e validate dal S.I.A.N. dell'A.S.L. TO4.

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

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

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

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

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

TITOLO VI – DIETE

Articolo 28 – Diete speciali o alternative

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Qualora, invece, la dieta richieda esclusivamente l'eliminazione di un alimento, lo stesso sarà sostituito con un altro dello stesso valore nutrizionale.

Nel caso vi siano utenti affetti da celiachia, L'I.A. è tenuta a fornire il pasto previsto dal menu utilizzando alimenti privi di glutine e stoviglie dedicate alla cui fornitura dovrà provvedere l'I.A.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti dall'I.A. menù alternativi conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane, vegane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura. I singoli piatti dovranno essere preparati in modo da soddisfare adeguatamente i fabbisogni

nutrizionali. Per i menù alternativi l'I.A. deve fornire lo stesso frutto servito nel menù del vitto comune. Per richiedere la fruizione dei menù: alternativi senza carne di maiale - senza carne, senza carne e pesce non occorre certificazione medica, è sufficiente la richiesta del genitore da presentare ogni anno. Per tutti i menù alternativi sarà comunque richiesta dal Committente la vidimazione da parte dell'ASL TO4 al fine di attestare che i cibi sostitutivi di quelli ordinari conferiscano comunque equilibrio al pasto

Articolo 29

Diete in bianco

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

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

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

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

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

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

TITOLO VI – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 30

Modalità di confezionamento

I prodotti alimentari e i pasti dovranno essere confezionati, identificati ed etichettati secondo le prescrizioni del presente Capitolato e della normativa vigente in materia.

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

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

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

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

Articolo 31

Conservazione delle derrate

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, l'I.A. deve applicare la tecnica della rotazione delle merci secondo il sistema "F.I.F.O." (*First in First out*) e "F.E.F.O." (*First Expired First Out*) in base ai quali i prodotti con la data di arrivo o di scadenza più prossima devono essere consumati per primi. Le derrate alimentari scadute presenti nel centro cottura e nelle dispense dei refettori dei plessi scolastici non possono essere in alcun modo utilizzati e devono essere identificati, segregati e trattati come prodotti non conformi e tempestivamente eliminati.

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

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

I prodotti alimentari devono essere protetti e/o confezionati esclusivamente con materiale idoneo al contatto con gli alimenti secondo la normativa europea e nazionale vigente. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale secondo quanto indicato nel presente Capitolato. È vietato nel centro cottura e nei punti di distribuzione l'uso di pentole e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate attrezzature, utensili, teglie e pentolame usurati che possono pregiudicare la sicurezza alimentare.

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

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

Articolo 32

Conservazione dei campioni testimoni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A., presso il centro di cottura, deve giornalmente prelevare due campioni da almeno 150 (*centocinquanta*) g. di ogni prodotto somministrato comprese frutta e merende, confezionarli in contenitori, flaconi o sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 (*settantadue*) ore. Qualora la scadenza delle 48 (*quarantotto*) oppure delle 72 (*settantadue*) ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo. I campioni dovranno essere identificati con il riferimento del Comune di Cascinette d'Ivrea, la denominazione degli alimenti, la data e l'ora di prelievo.

I suddetti campioni sono ad esclusivo uso e competenza del Comune e non potranno essere utilizzati dall'I.A. come campioni testimoni dei pasti per loro uso. Il Comune si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

Articolo 33

Organizzazione del lavoro per la produzione

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

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

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

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

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

Articolo 34

Preparazione e manipolazione alimenti

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

Tutti gli alimenti devono essere lavorati, porzionati e cucinati il giorno stesso in cui sono consumati.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

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

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

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

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

Articolo 35

Operazioni preliminari e cotture

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

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

- ▣ le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ▣ i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno;
- ▣ il taglio di salumi e formaggi deve essere effettuato il giorno del consumo nelle ore antecedenti la somministrazione. Per salumi, prosciutti ed affini da consumarsi freddi (bresaola, arrosto di tacchino, manzo stufato, prosciutto cotto) non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di salumi affettati dalla ditta produttrice in caso di richieste particolari quali diete speciali. ;
- ▣ per i formaggi tipo Toma DOP, Bra DOP, Raschera DOP, acquistati in forma intera, è consentito il taglio della crosta e il taglio della forma in quarti, il giorno precedente il consumo, purché sia previsto dal manuale di autocontrollo aziendale e sia stata effettuata l'analisi dei rischi del processo. Tali lavorazioni possono essere eseguite al massimo 24 (ventiquattro) ore prima dell'ora del consumo. Il confezionamento può avvenire in vaschette termosaldate per alimenti o in contenitori gastronomici di acciaio. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati e conservati nelle celle tra 0°C e +4°C;
- ▣ lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C il giorno precedente il consumo. È consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda purché sia previsto nel manuale di autocontrollo aziendale con l'analisi dei rischi e i relativi limiti da rispettare per un corretto scongelamento, in concomitanza con il giorno di utilizzo. L'alimento in scongelamento non deve essere a diretto contatto con l'acqua corrente. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive. Per lo scongelamento in cella frigorifera devono essere previste le registrazioni della data e ora di inizio scongelamento, destinazione d'uso e data del previsto consumo, data e ora di fine scongelamento. Per lo scongelamento in acqua fredda devono essere previste le registrazioni del tempo di scongelamento (ora inizio e ora fine scongelamento) e la temperatura del prodotto a fine scongelamento. Tali registrazioni devono essere presenti per ogni ciclo di scongelamento

- ▣ per gli arrosti, i polpettoni, i lessi, le verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (es.: hamburger di carne con spinaci, crocchette, gâteau di patate, ecc.) è consentita la cottura il giorno del consumo;
- ▣ è tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua fredda;
- ▣ per la preparazione del purè di patate non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè. Tali preparati non possono essere utilizzati in nessuna preparazione destinata alla ristorazione scolastica;
- ▣ gli alimenti dopo cottura devono essere mantenuti alla temperatura di 60°C /65°C fino al momento del consumo in conformità alle norme di sicurezza alimentare che regolano la materia. L'I.A. deve assicurare il rispetto del suddetto requisito attraverso il monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine della somministrazione;
- ▣ le verdure da consumarsi cotte la cui denominazione del piatto nel menù in vigore, indica le frasi "saltati all'olio" o "all'olio o aromatici all'olio" "saltati al burro" o "trifolati" o "aromatizzati all'olio o al rosmarino", vanno cotte in forno;
- ▣ la preparazione dei pasti non deve essere effettuato in tempi troppo anticipati rispetto alla somministrazione, in modo da mantenere le qualità sensoriali e nutrizionali del prodotto.

Per la cottura deve essere utilizzato esclusivamente pentolame in acciaio inossidabile o in vetro o in altro materiale eventualmente richiesti dal Comune. Non possono essere utilizzate pentole o recipienti in alluminio. Il materiale per la preparazione dei pasti è comunque messo a disposizione da parte del Committente ed eventualmente integrato da parte dell'I.A. nel rispetto di quanto sopra indicato.

Articolo 36

Condimenti

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

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

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

Per il condimento dei primi piatti e alcuni contorni deve essere utilizzato Parmigiano Reggiano DOP.

TITOLO VIII - LIVELLO DI QUALITÀ IGIENICO-SANITARIE

Articolo 37

Pulizia, detersione e disinfezione e caratteristiche dei prodotti

Tutti i trattamenti di pulizia, detersione e disinfezione da eseguire presso il centro cottura, i refettori e i locali di pertinenza, devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere al Comune, a prima richiesta, la procedura di pulizia, detersione e disinfezione corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza dei detergenti e disinfettanti e dei materiali utilizzati).

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 nella cucina, nei refettori e in tutti i locali di pertinenza.

Al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, le attrezzature e i locali devono essere puliti, detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

Presso il centro cottura al termine delle operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, i locali, le attrezzature e gli utensili dovranno essere puliti, detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

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

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

Nei locali dove si svolgono attività di preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e consumo dei pasti è assolutamente vietato nebulizzare qualsiasi prodotto che potrebbe contaminare superfici e o alimenti, detenere sui piani di preparazione, cottura, distribuzione e consumo dei pasti detersivi

e disinfettanti, medicinali o qualsiasi altro materiale contaminante e nocivo o a uso personale del personale dell'I.A. addetto al servizio.

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

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

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

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

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

I prodotti 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.A. e utilizzare i DPI stabiliti. Tutto il personale coinvolto nelle attività di detersione e disinfezione deve essere adeguatamente informato, formato e addestrato nell'uso dei prodotti detergenti e disinfettanti compresi i disinfettanti utilizzati per la disinfezione degli alimenti. L'I.A. deve predisporre procedure e istruzioni per l'uso dei detergenti e disinfettanti chiare e facilmente comprensibili e applicabili.

Articolo 38

Gestione e controllo degli infestanti

L'I.A. è tenuta a svolgere l'attività di gestione e di controllo degli infestanti (es. roditori- blatte) presso il centro cottura e locali e/o aree di pertinenza, e in tutti i locali di distribuzione e consumo pasti (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, ad esclusione delle singole aule didattiche. L'I.A. deve avvalersi di imprese specializzate in possesso dei requisiti previsti dalla L. 25 gennaio 1994 n. 82 e al D.M. 7 luglio 1997 n. 274, iscritte al Registro delle imprese delle Camere di commercio

Presso il centro cottura e locali di pertinenza nonché presso tutti i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) compresi i locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, l'I.A. deve prevedere almeno 4 (*quattro*) interventi di controllo e monitoraggio per il periodo considerato, salvo la necessità di ulteriori interventi per almeno 2 interventi.

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

Presso ogni punto deve essere presente la seguente documentazione:

- il cronoprogramma degli interventi da effettuare;
- il registro attestante gli interventi effettuati con la registrazione dell'ora di inizio e fine intervento, la descrizione degli interventi effettuati, i prodotti utilizzati, la tipologia di attività, gli esiti e la valutazione del controllo e del monitoraggio eseguito con descrizione dell'azione intrapresa o da intraprendere, l'eventuale sostituzione e/o il posizionamento di nuove trappole e/o esche;
- le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti e le specifiche delle trappole utilizzate;
- i cartelli numerati posti alla parete indicanti la postazione delle trappole.

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

Articolo 39

Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dipendente dall'Appaltatore nei locali ad uso refettorio. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
- all'arrivo dei contenitori controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I.A.;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione mediante i carrelli in dotazione ;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, graduati ed esclusivamente in acciaio inox;
- esporre il piatto campione;
- distribuire la quantità di cibo indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto;
- la frutta, compresa nel menù, va distribuita a metà mattina;
- eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;

- i contenitori, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;

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

Articolo 40

Sicurezza sul luogo di lavoro e segnalazioni

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

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

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

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

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

Costituisce allegato al progetto di servizio il Documento Unico di Valutazione dei Rischi di interferenza (DUVRI) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Articolo 41

Costi relativi alla sicurezza

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

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

Articolo 42

Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

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

Articolo 43

Controllo della salute degli addetti

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

Articolo 44

Referenti della sicurezza

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

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

TITOLO X - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Articolo 45

Organismi preposti al controllo

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

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'Asl, il servizio istruzione e tecnico preposti dell'A.C. nonché eventuali altre strutture incaricate dall'A.C.

Articolo 46

Commissione Mensa

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica sul gradimento del servizio e di proposta nei confronti del Comune. La composizione e le attribuzioni della medesima sono regolamentate con atti interni del comune. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti e ad assaggiare i cibi in concomitanza con la consumazione degli stessi da parte degli utenti, mantenendo una condotta conforme alle disposizioni igieniche e comportamentali senza rivolgere domande dirette al personale addetto alla mensa, ma limitandosi ad annotare eventuali osservazioni sulle apposite schede di sopralluogo.

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

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

Articolo 47

Esercizio dell'autocontrollo

L'I.A. deve essere in possesso di un Manuale di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 relativo alle attività svolte nel centro cottura e nei punti di distribuzione. I Manuali di autocontrollo devono essere presenti nel centro cottura.

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

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

Articolo 48

Penali

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso, rispondendo di ciò verso il Comune e verso i terzi. Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà le seguenti penalità:

€ 500,00	per sospensione del servizio o mancato preavviso
€ 300,00	per alimenti non corrispondenti a capitolato
€ 300,00	per menù non corrispondente a quello concordato
€ 500,00	per forniture con cariche microbiche elevate
€ 300,00	per condizioni igieniche sotto la norma.
€ 300,00	per mancata manutenzione delle apparecchiature

Articolo 49

Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali

Il Committente farà pervenire per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.

L'I.A. sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Committente entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.

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

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

TITOLO XI – GESTIONE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

Articolo 50

Consegna all'I.A. degli immobili e degli impianti

Il Committente provvede a consegnare in comodato d'uso, a seguito di stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti presso il centro cottura e i locali di ricevimento pasti nel plesso scolastico. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'I.A., che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'I.A..

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Articolo 51

Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

Articolo 52

Licenze e Autorizzazioni

L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

Articolo 53

Riconsegna al Committente degli immobili, impianti, attrezzature, arredi e utensili

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore ai prezzi correnti di mercato per il ripristino.

TITOLO XII – PATOLOGIA DEL CONTRATTO

Articolo 54

Ipotesi di risoluzione del contratto

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

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

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

Articolo 55

Clausola risolutiva espressa

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

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

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della constatazione dell'inadempimento e della comunicazione da parte del Comune, da inviarsi tramite posta elettronica certificata (PEC), di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la richiesta, da parte del Comune danneggiato, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto:

- ▣ il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio;
- ▣ il Comune attribuirà all'appaltatore i maggiori costi dallo stesso

sostenuti per garantire il servizio sino all'affidamento al nuovo appaltatore;

- all'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

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

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

Articolo 56

Recesso

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

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

Articolo 57

Controversie e foro competente

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

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

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

TITOLO XIII – DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 58

Incompatibilità

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

Articolo 59

Riservatezza e trattamento dei dati personali

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

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

.

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

Articolo 60 **Condizioni generali e particolari**

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

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

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

Articolo 61 **Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie**

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

ALLEGATI:

menù estivo e invernale, le grammature e le planimetrie viste dall'ASL.