



**COMUNE DI VOLVERA**  
(Provincia di Torino)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI**  
**REFEZIONE SCOLASTICA E AZIENDALE**

Il Responsabile dei Servizi di Attività Generali di  
Supporto Amministrativo e Servizi alla Persona  
(Rubino Dott. Marco)

# **I N D I C E**

## **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI**

- Art. 1 - Definizioni**
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto**
- Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto**
- Art. 4 - Tipologia di utenza e quantitativo pasti**
- Art. 5 - Durata della concessione e inizio del servizio**
- Art. 6 - Corrispettivo**
- Art. 7 - Prezzo del pasto – Revisione periodica prezzi**
- Art. 8 - Attività costituenti il servizio**
- Art. 9 - Sedi della fornitura e dimensione presunta dell'utenza presso le scuole/refettori**

## **TITOLO II NORME SULL'ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

- Art. 10 - Menù**
- Art. 11 - Consumazione del pasto**
- Art. 12 - Quantità in volumi e in pesi**
- Art. 13 - Quantità delle vivande**
- Art. 14 - Cestini freddi**
- Art. 15 - Pasti sostitutivi**
- Art. 16 - Diete speciali, in bianco o menù alternativi**
- Art. 17 - Introduzione nuovi piatti**
- Art. 18 - Interruzione e sospensioni del servizio**
- Art. 19 - Organizzazione del lavoro per la produzione**
- Art. 20 - Caratteristiche delle derrate alimentari**
- Art. 21 - Etichettatura delle derrate**
- Art. 22 - Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti**
- Art. 23 - Linea refrigerata**
- Art. 24 - Condimenti**
- Art. 25 - Conservazione delle derrate**
- Art. 26 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)**
- Art. 27 - Conservazione campioni delle preparazioni gastronomiche**
- Art. 28 - Divieto di Riciclo**
- Art. 29 - Modalità di confezionamento**
- Art. 30 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti**
- Art. 31 - Controllo dell'uso degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione**
- Art. 32 - Utensili e forniture accessorie e materiale di consumo**
- Art. 33 - Pentolame per la cottura**
- Art. 34 - Accessi**
- Art. 35 - Organismi di controllo**

### **TITOLO III**

#### **NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE**

- Art. 36 - Servizio mensa dipendenti comunali nel periodo extrascolastico**
- Art. 37 - Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro**
- Art. 38 - Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)**
- Art. 39 - Organico e clausola sociale**
- Art. 40 - Rapporto di lavoro**
- Art. 41 - Personale addetto alla preparazione dei pasti**
- Art. 42 - Personale addetto al ritiro, trasporto e distribuzione dei pasti**
- Art. 43 - Responsabile del servizio**
- Art. 44 - Norme comportamentali del personale**
- Art. 45 - Variazione e reintegri del personale dell'Aggiudicatario**

### **TITOLO IV**

#### **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E PULIZIA**

- Art. 46 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute**
- Art. 47 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**
- Art. 48 - Igiene del personale e della produzione**
- Art. 49 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo**
- Art. 50 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature**
- Art. 51 - Lavaggio e pulizia**
- Art. 52 - Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi**
- Art. 53 - Raccolta e smaltimento rifiuti**
- Art. 54 - Interventi di disinfezione e derattizzazione**
- Art. 55 - Relazione sull'andamento del servizio**

### **TITOLO V**

#### **ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

- Art. 56 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio**
- Art. 57 - Responsabilità e assicurazioni**
- Art. 58 - Pagamenti delle fatture**
- Art. 59 - Garanzia definitiva**
- Art. 60 - Rinuncia all'aggiudicazione**
- Art. 61 - Spese, imposte e tasse**
- Art. 62 - Stipulazione del contratto**
- Art. 63 - Risoluzione di diritto del contratto**
- Art. 64 - Ipotesi di risoluzione del contratto**
- Art. 65 - Disdetta del contratto da parte dell'Aggiudicatario**
- Art. 66 - Ulteriori cause di cessazione del contratto**

- Art. 67 - Inadempienze e penalità**
- Art. 68 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa**
- Art. 69 - Carta dei Servizi**
- Art. 70 - Informazioni all'utenza**
- Art. 71 - Servizio di prenotazione pasti, riscossione, gestione, rendicontazione e morosità**
- Art. 72 - Solleciti e riscossione coattiva degli insoluti**

## **TITOLO VI DISPOSIZIONI FINALI**

- Art. 73 - Domicilio legale**
- Art. 74 - Variazione ragione sociale dell'Aggiudicatario**
- Art. 75 - Osservanza di norme e disposizioni - Rinvio**
- Art. 76 - Subappalto del servizio e cessione del contratto**
- Art. 77 - Tutela della privacy**
- Art. 78 - Controversie e Arbitrato**
- Art. 79 - Tracciabilità dei flussi finanziari**
- Art. 80 - Trattamento dei dati personali**
- Art. 81 - Disposizioni antipedofilia**
- Art. 82 - Rinvio ad altre fonti**
- Art. 83 - Allegati al presente capitolato**
  - **Allegato A: menù**
  - **Allegato B: tabelle dietetiche - manuale "In mensa con gusto"**
  - **Allegato C: Elenco profili del personale attualmente impiegato**
  - **Allegato D: Duvri**

# **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI**

## **Art. 1 - Definizioni**

1. Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:
  - a) Comune, Amministrazione Comunale o Stazione Appaltante: Amministrazione Comunale di Volvera;
  - b) Aggiudicatario o concessionario: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio od operatore economico che risulterà aggiudicatario;
  - c) Servizio di Ristorazione o Refezione Scolastica o Servizio Mensa: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e della mensa per i dipendenti comunali ed altre eventuali utenze del Comune;
  - d) Capitolato Speciale d'Appalto: il presente documento, compresi tutti i suoi allegati;
  - e) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'impresa;
  - f) Menù: il menù giornaliero, definito in base alle caratteristiche climatiche e stagionali, primaverile, estivo e invernale;
  - g) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari nonché diete a carattere etico-religioso;
  - h) Predisposizione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per la produzione e preparazione dei pasti;
  - i) Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo;
  - j) Distribuzione pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti;
  - k) Locali di consumo dei pasti: i refettori e i locali adibiti a refettorio presso i plessi scolastici, locali mensa dipendenti comunali;
  - l) Stoviglie: piatti, bicchieri e posate monouso e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
  - m) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie, carrelli e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti;
  - n) Tovagliato: tovagliette monouso, tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
  - o) Macchine: strumenti utilizzabili mediante impiego di energia elettrica;
  - p) Attrezzature: strumenti necessari per lo svolgimento delle attività;
  - q) Costo o prezzo del pasto: valore economico del pasto determinato dalla procedura di gara da pagarsi all'aggiudicatario;
  - r) Tariffa del pasto: valore economico dovuto dall'utente.

## **Art. 2 - Oggetto dell'appalto**

1. L'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica e refezione aziendale, da effettuarsi da parte di imprese di ristorazione specializzate con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.
2. In particolare:
  - la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali e il

- trasporto dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, scuole primarie e mensa dipendenti;
- la distribuzione dei pasti;
  - il riassetto e la pulizia di tutti i locali di consumo dei pasti e interessati al servizio, comprese le necessarie attrezzature;
  - la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette monouso e di tutto il materiale occorrente al regolare svolgimento del servizio;
  - raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni;
  - la gestione del sistema di raccolta dati, di informazione all'utenza e delle modalità di riscossione delle tariffe, solleciti riscossione insoluti.
3. Il servizio, inoltre, comprende la raccolta delle iscrizioni, la raccolta delle prenotazioni, il calcolo e la riscossione delle tariffe secondo la disciplina vigente, la rendicontazione delle morosità ed il recupero dei crediti.
  4. Rimane a carico dell'Ente la determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione, comprese le riduzioni ed esenzioni, agli aventi diritto.
  5. Qualora il Comune disponga che il servizio di ristorazione sia esteso ad utenti adulti, o a coloro che svolgono il servizio civile ovvero in altri casi, l'aggiudicatario dovrà provvedere alle forniture del caso, alle stesse condizioni e prezzi di cui al presente capitolato, previo accordo con l'Amministrazione. Qualora la scuola secondaria di primo grado istituisca il cosiddetto "Tempo prolungato obbligatorio" ed il Comune disponga il servizio, le parti concorderanno le nuove modalità di svolgimento del servizio e il relativo costo aggiuntivo.
  6. Occasionalmente l'Aggiudicatario potrà essere chiamato dall'Amministrazione Comunale a fornire pasti per bambini e ragazzi nell'ambito di iniziative di scambio culturale tra i giovani; in tal caso dovrà applicare il costo/pasto uguale al costo/pasto offerto in sede di gara, con menù e grammature pari a quelle previste dal presente capitolato.
  7. Nel corso dell'esecuzione del contratto il concessionario si impegna a collaborare con l'Amministrazione comunale nella eventuale realizzazione di progetti di educazione alimentare, che possano temporaneamente anche incidere sulla normale esecuzione del servizio.
  8. Con il contratto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

### **Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto**

1. I pasti preparati dall'aggiudicatario sono trasportati con il sistema del legume fresco-caldo in multi porzione, legume refrigerato per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. È assolutamente vietato l'utilizzo di generi alimentari precotti. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nei menù e nelle tabelle dietetiche - manuale "In mensa con gusto" (ALLEGATI A e B).

### **Art. 4 - Tipologia di utenza e quantitativo pasti**

1. L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, dal personale docente, dal personale

dipendente del Comune ed eventuali altri soggetti individuati dall'Amministrazione.

2. In linea di massima il numero presunto di pasti occorrenti per **ciascun anno scolastico è il** seguente:

- A) Bambini scuole dell'infanzia	n. 25.000
- C) Bambini scuole primarie	n. 47.000
- D) Docenti	n. 7.500
- E) Mensa dipendenti comunali	n. 500

**per un totale complessivo presunto di n. 80.000 pasti /anno circa in legame fresco/caldo**, di cui: utenti che giornalmente usufruiscono di diete speciali circa n. 22 (14 bambini e 08 Adulti) e diete etico - religiose n. 08 bambini.

3. Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presunto e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di introdurre, nell'esecuzione dell'appalto, tutte quelle varianti nelle quantità che riterrà opportune, senza che l'Aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato o retribuzione delle prestazioni effettuate.
4. Per effetto di quanto sopra l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, varianti quantitative e qualitative utili in funzione delle effettive presenze, varianti che verranno comunicate all'Aggiudicatario, prima, durante e dopo l'inizio di ogni anno scolastico.
5. Pertanto, qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti, anche oltre il 20% di quello indicato nel presente articolo, per variazioni dipendenti sia dal numero di utenti che richiedono il servizio, che dalle decisioni delle autorità scolastiche, l'Aggiudicatario sarà comunque obbligato a dare esecuzione al presente Capitolato.
6. L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale, qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore.
7. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante.

### **Art. 5 - Durata della concessione e inizio del servizio**

1. La concessione ha durata di 5 anni scolastici consecutivi, a partire dalla data di effettivo inizio del servizio del primo anno scolastico.
2. La stazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare la durata contrattuale di altri quattro anni, qualora il servizio sia stato svolto regolarmente e non abbia dato corso all'applicazione di sanzioni per un numero maggiore di cinque inadempienze di tipo A) oppure di otto inadempienze di tipo B) nel corso di un anno scolastico, come classificate nell'art. 67 del presente Capitolato ovvero per altre gravi irregolarità contestate dagli organi competenti. La regolarità del servizio potrà essere accertata dalle dichiarazioni e/o attestazioni di regolare svolgimento del servizio a firma del Responsabile Comunale competente o anche a seguito di indagini sulla soddisfazione dell'utenza (customer satisfaction) del servizio.

### **Art. 6 - Corrispettivo**

1. Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari:
  - al corrispettivo incassato direttamente dal medesimo attraverso la riscossione delle tariffe del pasto previste per gli utenti, secondo le modalità stabilite dal presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara;
  - all'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento:
    - a) della differenza fra il prezzo del pasto e la tariffa agevolata (già pagata dall'utenza) applicata a coloro che hanno diritto alla riduzione, secondo la disciplina vigente;
    - b) del prezzo dei pasti eventualmente consumati da parte degli utenti che l'Amministrazione comunale esonera dal pagamento del pasto;
    - c) del prezzo dei pasti consumati dai docenti, dai dipendenti comunali (per la quota non a carico di quest'ultimi pari a 1/3) e di altri eventuali soggetti individuati e autorizzati dall'Amministrazione comunale.
2. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nell'esclusiva competenza del Comune.
3. Nel caso in cui la tariffa applicata agli utenti sia superiore al costo del pasto, la maggiore differenza introitata dal concessionario andrà in diminuzione all'importo dovuto dal Comune all'aggiudicatario.
4. Il sistema tariffario vigente è basato su una differenziazione del costo del pasto che gli utenti della scuola devono pagare, rispetto alla situazione familiare (numero dei componenti e reddito economico) con riferimento all' I.S.E.E.. Tali elementi possono, pertanto, determinare annualmente tariffe personalizzate per ogni utente.
5. Oltre a quanto già previsto, particolari situazioni socio-economiche che richiedono una riduzione parziale o totale del costo così determinato saranno valutate dagli uffici comunali, d'intesa con i servizi socio-assistenziali.

### **Art. 7 - Prezzo del pasto - Revisione periodica prezzi**

1. Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale al concessionario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, inerente e conseguente al servizio relativo al presente Capitolato.
2. Il prezzo del pasto è unico per gli utenti delle scuole e del personale comunale.
3. Il prezzo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto di seguito disposto.
4. Il prezzo del singolo pasto risultante dalla Determinazione di aggiudicazione della gara, è soggetto a revisione con cadenza annuale, a partire dal secondo anno scolastico di affidamento, tenendo in considerazione l'indice ISTAT.

### **Art. 8 - Attività costituenti il servizio**

1. Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto ai frequentanti delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, al personale docente, al personale dipendente del Comune ed ad eventuali altri soggetti individuati dall'Amministrazione ed è comprensivo del complesso delle attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti, delle quali si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:



- **produzione** dei pasti in regime fresco-caldo, presso i centri di cottura (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
  - **produzione** di pasti e di quelli personalizzati in regime dietetico, per gli alunni con particolari problemi di salute certificati per allergie a determinati alimenti o, altresì, per motivi religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero;
  - **trasporto** dei pasti dai centri di cottura ai locali di consumo, con mezzi di proprietà dell'Aggiudicatario, coibentati, in idonei contenitori termici multi porzioni a tenuta ermetica;
  - **allestimento** dei refettori, aule e locali destinati al servizio comprendente: sistemazione dei tavoli e delle sedie, sanificazione e apparecchiatura dei tavoli per mezzo di tovagliato monouso e tovaglioli di carta, stoviglie di materiale biodegradabile a perdere (piatti, bicchieri e posate) e posate. **L'intera fornitura deve essere conforme ai CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 punto C n. 4 e 6;**
  - **somministrazione e distribuzione** dei pasti, con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici multi porzioni;
  - **sparecchiamento e pulizia**, pulizia e sanificazione dei tavoli dei refettori e dei banchi nelle aule in cui vengono consumati i pasti, pulizia completa dei refettori e sommaria delle aule, pulizia attrezzature, scopatura e sanificazione dei locali annessi al servizio; **Le pulizie devono avvenire in conformità ai CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 punto C n. 7.**
  - **rimozione** dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata; di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc., e smaltimento negli appositi cassonetti.
- Tutte le attività dovranno essere svolte nel rispetto rigoroso delle norme sanitarie e anti-pandemiche con oneri totalmente ed esclusivamente a carico del concessionario (es. prodotti, dpi, attrezzature, ecc.).

2. **Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario:**

- la raccolta delle iscrizioni al servizio e la determinazione della tariffa da applicare a ciascuno sulla base dei criteri e delle tariffe stabilite dal Comune, **mettendo a disposizione dei fruitori del servizio sia una piattaforma informatica dedicata per i pagamenti e la consultazione dei pasti consumati, sia un servizio a sportello presso locali comunali.**
- la comunicazione tempestiva al Comune dell'elenco degli utenti ammessi ad usufruire del servizio che hanno diritto alla riduzione o esenzione, secondo i criteri adottati dall'Amministrazione comunale;
- la gestione della prenotazione dei pasti in collaborazione con il personale scolastico e la riscossione delle tariffe;
- la fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato;
- la fornitura di quanto necessario alla distribuzione dei pasti e all'arredo dei tavoli: tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso, bicchieri, piatti, posate a perdere e biodegradabili e posate. **L'intera fornitura deve essere conforme ai CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 punto C n. 4 e 6.**
- la fornitura di tutte le macchine e attrezzature per refettorio e locali adibiti alla mensa (es.: gastronom, contenitori termici, forni a microonde, bilance,

carrelli porta vivande, carrelli termici, utensileria di cucina, ecc.) e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;

- realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature;

- l'acquisizione delle autorizzazioni, nulla osta o pareri previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio.

Sono a carico del Comune le manutenzioni inerenti alle parti murarie ed agli impianti elettrici e idraulici esistenti e le spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento dei refettori e locali annessi.

3. Il servizio di ristorazione per la mensa dei dipendenti comunali dovrà soddisfare le seguenti ulteriori specificità:

- il menù per tipologia di norma segue quello delle scuole secondarie di 1° grado;

- nel pasto deve essere compresa la fornitura di acqua minerale nella quantità di una bottiglia da mezzo litro per utente;

- l'Aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro della fornitura di stoviglie e tovagliato monouso, oliere e saliere in quantità sufficiente per il numero di utenti previsti.

La fornitura deve avvenire mediante vaschette di multiporzione di cui al successivo art. 16, comma 5, senza necessità di identificazione nominativa.

### **Art. 9 - Sedi della fornitura e dimensione presunta dell'utenza presso le scuole/refettori**

1. I luoghi di distribuzione ed il numero presumibile di pasti giornalieri sono riportati di seguito:

- Scuola infanzia "Don Milani" Via Gerbole 11 – Frazione Gerbole - Volvera
  - n. 1 refettorio - alunni n. 20/21 - adulti n. 2 circa;
  - n. 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- Scuola primaria "Don Milani" - Via Gerbole 11 – Frazione Gerbole - Volvera
  - n. 5 aule - alunni n. 70/75 - adulti n. 5 circa;
  - n. 4 giorni alla settimana: (lunedì/martedì/mercoledì/giovedì);
- Scuola infanzia "Rodari" - Via Risorgimento 19 - Volvera
  - n. 8 sezioni - alunni 110/115 - adulti n. 16 circa;
  - n. 1 locale mensa: dipendenti n. 4 circa;
  - n. 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- Scuola infanzia "Arcobaleno" - Via Garibaldi 1 - Volvera
  - n. 2 sezioni - alunni 20/25 - adulti n. 4 circa;
  - n. 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- Scuola primaria "Primo Levi" - Via Garibaldi 1 – Volvera presso scuola Media Campana - Via Garibaldi 1 - Volvera
  - 4 aule - alunni n. 75/80 - adulti n. 05 circa;

- n. 4 giorni alla settimana: (lunedì/martedì/mercoledì/giovedì);
- Scuola primaria “Primo Levi” - Via Garibaldi 1 bis - Volvera
  - n. 1 refettorio e n. 1 aula - alunni n. 75/80 - adulti n. 05 circa;
  - n. 4 giorni alla settimana: (lunedì/martedì/mercoledì/giovedì);
- Scuola primaria “Don Balbiano” - Via Risorgimento 2 - Volvera
  - n. 6 classi - alunni n. 110/115 - adulti n. 6 circa;
  - n. 4 giorni alla settimana: (lunedì/martedì/mercoledì/giovedì).

Il numero dell’utenza ed i giorni di servizio sopra specificati sono puramente indicativi, perché la fornitura dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere che potranno variare annualmente, mentre i giorni saranno definiti dall’Istituto Comprensivo.

## **TITOLO II**

### **NORME SULL’ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

#### **Art. 10 - Menù**

1. I menù sono articolati in quattro settimane sia per il menù primaverile/estivo, che per il menù invernale.
2. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dell’Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento e, indicativamente, dovrà rispettare il seguente periodo:
  - da novembre a marzo: menù invernale
  - da aprile ad ottobre: menù primaverile/estivo
3. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù previsti ALLEGATO A) e nella quantità riportata nelle tabelle dietetiche - manuale “In mensa con gusto” ALLEGATO B).
4. La frutta che deve essere fornita deve essere di ottima qualità sia in termini di gusto che di aspetto, non ghiacciata, lavata prima della consumazione e deve essere variata nel corso della settimana.
5. È consentita, 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, ecc.;
  - Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
 Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l’Amministrazione comunale, mediante apposita comunicazione scritta.
6. I menù allegati al presente capitolato sono stati approvati dal S.I.A.N. e ogni successiva variazione sarà sottoposta da parte del concessionario al predetto servizio per il parere di competenza, fatte salve lievi modifiche previo parere favorevole del dietologo e/o dietista incaricato dell’aggiudicatario e previa comunicazione all’A.S.L. di competenza.
7. La variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell’utenza, previo parere del dietologo e/o dietista, su proposta della Commissione mensa, fermo restando quanto sopra previsto. La variazione, di norma, avrà decorrenza dal nuovo menù stagionale.

8. L'aggiudicatario si impegna, attraverso propri esperti dietisti e/o dietologi, ad elaborare diete speciali, in bianco, per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, sulla base delle certificazioni presentate dagli interessati, nonché diete a carattere etico-religioso.
9. Il menù per le diete speciali, in bianco o etico-religiose, dovrà discostarsi il meno possibile dal menù ordinario. Si devono preferire, ove possibile, preparazioni dello stesso piatto con prodotti idonei alla dieta prevista.
10. In occasione delle ricorrenze natalizie, pasquali o del carnevale e fine anno, potranno essere concordati con l'aggiudicatario menù particolari, previo parere della dietologa o della dietista.
11. La struttura del menù è la seguente:
  - Un primo piatto;
  - Un secondo piatto;
  - Un contorno;
  - Pane;
  - Frutta o yogurt o budino o dolce;
  - Acqua minerale cl. 50 sia nel menù invernale sia nel menù estivo.

### **Art. 11 - Consumazione e distribuzione del pasto**

1. I pasti forniti presso i centri di distribuzione devono essere consumati entro la giornata, senza alcuna riutilizzazione nel giorno successivo.
2. Dovrà essere assicurato giornalmente un quantitativo di pasti superiore almeno del 5% dei prenotati, al fine di garantire la possibilità di eventuali bis da parte degli alunni.
3. I pasti serviti alle scuole vanno distribuiti al tavolo e solo alla presenza degli utenti.

### **Art. 12 - Quantità in volumi e in pesi**

1. L'aggiudicatario deve predisporre una tabella, che presenterà all'Amministrazione Comunale all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale.

### **Art. 13 - Quantità delle vivande**

1. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche - manuale "In mensa con gusto" (ALLEGATO B). Nelle predette Tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non inferiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

### **Art. 14 - Cestini freddi**

1. L'Amministrazione comunale potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in casi particolari e pasti multi porzione, senza alcun aggravio di costi.

2. I cestini freddi dovranno rispettare quanto riportato nelle tabelle dietetiche -manuale "In mensa con gusto" (ALLEGATO B), alla voce "pranzo al sacco per le gite".

### **Art. 15 – Pasti e/o alimenti sostitutivi**

1. Il concessionario è tenuto a programmare le forniture delle derrate alimentari, in modo da rispettare i menù (estivo – invernale), le tabelle dietetiche ed i piatti previsti nel manuale "In mensa con gusto" (Allegato B).
2. In casi eccezionali, qualora, per cause non imputabili al concessionario, si verificasse una non conformità di una o più portate del pasto, il concessionario dovrà provvedere tempestivamente alla sua sostituzione, nel rispetto delle richiamate tabelle dietetiche e nutrizionali riportate nei richiamati documenti di cui al precedente comma 1.

### **Art. 16 - Diete speciali, in bianco o menù alternativi**

1. L'Aggiudicatario dovrà predisporre le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie tipo cronico (malattia celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.
2. Per le diete speciali da richiedere, l'utente presenterà annualmente apposita certificazione (utilizzando la modulistica predisposta dalla Regione Piemonte) compilata dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Regionale del SSN o da un medico della Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia (sul modulo dovrà essere indicato l'alimento sostitutivo). La predisposizione della dieta deve essere effettuata da parte del dietista e/o dietologo messo a disposizione dall'aggiudicatario. L'attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione dell'utente.
3. Per le diete temporanee in bianco il richiedente dovrà presentare apposita certificazione (utilizzando la modulistica predisposta dalla Regione Piemonte) compilata dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Regionale del SSN con specificazione della durata della dieta.
4. Le diete in bianco che non hanno durata superiore a tre giorni non necessitano di certificato medico e sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di bresaola, manzo o prosciutto crudo affettato finissimo o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti. In questo caso il concessionario si impegna alla predisposizione della dieta in bianco, qualora venga fatta richiesta entro l'orario di prenotazione dei pasti.
5. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta multi porzioni di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legume refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di +4° al cuore del prodotto e conservazione a - 2° - +4°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali

valori in atto nel legume fresco-caldo (conservati a una temperatura minima + 65°C).

6. L'Aggiudicatario deve altresì garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso, vegetariane, vegane, ecc. richieste dall'utente con una autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno e debitamente autorizzate.
7. Il menù per le diete speciali, in bianco o etico – religiose, dovrà discostarsi il meno possibile dal menù ordinario. Si devono preferire, ove possibile, preparazioni dello stesso piatto con prodotti idonei alla dieta prevista.

### **Art. 17 - Introduzione nuovi piatti**

1. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il concessionario deve presentare al Comune di Volvera le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche – manuale "In mensa con gusto" – (ALLEGATO B).
2. In caso diverso, previa relazione nutrizionale del dietologo e/o dietista dell'Aggiudicatario che attesti l'equivalenza dei nuovi valori nutrizionali introdotti in sostituzione di quelli preesistenti, le revisioni dei menù dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e comportano la ricertificazione a carico del concessionario. Le nuove introduzioni o modifiche, di norma, saranno operative con l'inizio del nuovo menù stagionale.

### **Art. 18 - Interruzioni e sospensioni del servizio**

1. Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:
  - in caso di sciopero per l'intera giornata o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio; il Comune dovrà di norma, quando possibile, dare avviso con anticipo di almeno 2 giorni;
  - l'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Aggiudicatario e del Comune, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel presente Capitolato (terremoti, inondazioni, disordini civili, pandemie, ecc.). In occasione di tali eventi il Comune e l'Aggiudicatario si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio senza alcun preavviso;
  - in caso di sciopero dei dipendenti dell'Aggiudicatario questi è tenuto a comunicare con 5 giorni di anticipo il disservizio e deve impegnarsi a garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Aggiudicatario e il Comune, due giorni precedenti lo sciopero, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi.

### **Art. 19 - Organizzazione del lavoro per la produzione**

1. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di idonei vestiari e D.P.I. per l'attività che deve essere svolta. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

3. L'organizzazione del personale in ogni sua fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, distribuzione e pulizia.
4. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
5. Il personale specializzato e generico occorrente per il servizio deve essere in grado di assicurare, in particolare, la funzione di autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione e disinfestazione), ai sensi di quanto disposto dal D.P.R. n.327/1980, dal D.Lgs. n.155/1997, dal D.Lgs. n.109 /1992 e s.m.i..

### **Art. 20 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.

### **Art. 21 - Etichettatura delle derrate**

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. n. 109/92, del D.Lgs. n. 110/92, del D.Lgs. n. 68/2000, della Circolare n. 165 del 31/03/2000 e del D.Lgs. n. 259/2000 e s.m.i.; l'etichettatura delle derrate di derivazione biologica dovrà rispettare le prescrizioni della normativa specifica in vigore.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Gli alimenti riconfezionati dal concessionario devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.
4. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte del concessionario, fatta salva la chiara identificabilità del prodotto, rispetto a quanto indicato nelle descrizioni riportate sul citato documento di trasporto.
5. Di ogni derrata alimentare deve essere garantita e certificata la provenienza al fine di conoscere la filiera di provenienza. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere, in qualunque momento, la relativa documentazione.

### **Art. 22 – Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti**

1. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, ed in particolare:
  - il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso di pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento;

- per la verdura fresca da consumarsi cruda è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la multi porzione e la pulizia;
  - il lavaggio ed il taglio della verdura da consumare cotta, i contorni, i sughi, le minestre, i passati possono essere preparati il giorno precedente;
  - le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
  - tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; potranno essere ammesse deroghe, previa comunicazione motivata;
  - per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura ottimale, durante tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione;
  - per le preparazioni cotte ed i contorni da consumarsi freddi dovrà essere invece garantita una temperatura massima di +10°C;
  - per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C;
  - lo scongelamento dei prodotti, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura comprese fra 0°C e +4°C, il giorno precedente il consumo. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
  - la porzionatura delle carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo;
  - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
  - la carne trita deve essere macinata in giornata;
  - le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
  - la porzionatura dei salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento;
  - i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice, ma preparati in forni a termoconvezione.
2. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.
  3. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
  4. I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.
  5. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti della linea refrigerata previsti nel presente Capitolato.

2) L'aggiudicatario deve impegnarsi a presentare prima dell'effettivo inizio del servizio ogni documentazione relativa all'immobile sede del Centro di cottura, ivi compresa ogni occorrenda autorizzazione e certificazione di legge;

3) L'aggiudicatario deve dichiarare di conoscere ed accettare che il mancato rispetto dell'impegno di cui al punto 2 che precede determinerà, incontrovertibilmente, l'annullamento dell'aggiudicazione, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni cagionati alla stazione appaltante.

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura, che dovrà essere posizionato nel punto più vicino possibile al Comune di Volvera e, comunque, entro una distanza tale da garantire, con l'impiego di un numero adeguato di mezzi idonei e di



personale, l'arrivo dei pasti a tutti i refettori, presso le sedi scolastiche indicate nel Capitolato speciale, entro 30 minuti dal confezionamento degli stessi.

Anche il centro di cottura alternativo è indispensabile che sia localizzato in un luogo il più possibile vicino al Comune di Volvera e, comunque, entro una distanza tale da garantire, con l'impiego di un numero adeguato di mezzi idonei e di personale, l'arrivo dei pasti a tutti i refettori, presso le sedi scolastiche indicate nel Capitolato speciale, entro 30 minuti dal confezionamento degli stessi.

Il centro di cottura, con canoni ed utenze ad integrale ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria, dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge, possedere le certificazioni CE e la relativa marchiatura.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie e di agibilità.

I pasti, chiusi in appositi contenitori isotermitici a norma, saranno trasportati e consegnati ai punti di consumo (sale mensa), presso gli istituti scolastici, con automezzi in possesso delle autorizzazioni di legge per l'espletamento del servizio trasporto pasti.

### **Art. 23 - Linea refrigerata**

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle frigorifere a temperatura compresa fra +1°C e +4°C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti e lessi. L'Amministrazione Comunale in seguito a soddisfacente giustificazione da parte dell'aggiudicatario potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

### **Art. 24 - Condimenti**

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine d'oliva), tale da aumentare il gradimento dell'alimento.
2. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.
3. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.
4. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti almeno una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

### **Art. 25 - Conservazione delle derrate**

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
4. Le uova (pastorizzate) devono essere conservate in frigorifero.
5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
6. È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
7. 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.
8. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
9. 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 e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
10. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

### **Art. 26 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)**

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitaria dei prodotti.
2. Il concessionario è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P.;
3. Il concessionario dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997.
4. In particolare, l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P..
5. In particolare, dovranno essere documentate dal concessionario le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dal concessionario non fosse ritenuto adeguato, il concessionario dovrà tempestivamente provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.
6. In relazione alle attività di cui sopra, il concessionario dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante, che assumerà il ruolo di Responsabile del servizio in nome e per conto della ditta aggiudicataria.
7. Il Responsabile del servizio è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli addetti.
8. Nell'ambito del sistema di monitoraggio adottato per il controllo dei punti critici, il concessionario deve effettuare periodicamente analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi con cadenza almeno trimestrale, comprendente i principali

parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto, dovranno essere effettuate analisi sulle superfici e utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente all'Amministrazione comunale.

### **Art. 27 - Conservazione campioni delle preparazioni gastronomiche**

1. L'Aggiudicatario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve, nel centro di cottura individuato, prelevare giornalmente due aliquote da g.100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili, sigillati con fascetta attestante la data del pasto 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 ore; valgono in ogni caso le eventuali disposizioni più rigide previste nel Manuale di Autocontrollo H.A.C.C.P. adottato.

### **Art. 28 - Divieto di riciclo**

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
2. Il concessionario, ai sensi di quanto previsto dalla Legge n.155/2003, cosiddetta "legge del buon samaritano", può prevedere la possibilità di recuperare quantità di cibo non utilizzato, che altrimenti sarebbe gettato, da destinare a Onlus che aiutano le persone in stato di bisogno.

### **Art. 29 - Modalità di confezionamento**

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980, dal D.Lgs. n. 155/1997, dal D. Lgs. n. 109/1992 e successive modificazioni.

### **Art. 30 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti**

1. I pasti preparati nel centro di cottura dovranno essere consegnati presso i locali di consumo, a cura dell'Aggiudicatario.
2. L'Aggiudicatario dovrà organizzare un piano dei trasporti, anche avvalendosi di idonea ditta esterna, e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile all'organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con i servizi scolastici del Comune e gli istituti scolastici, in relazione alle esigenze didattiche ed alla funzionalità del servizio.
3. A mero titolo informativo, si precisa che la consegna dei pasti dovrà avvenire secondo gli orari sotto specificati:
  - ogni scuola dell'infanzia tra le ore 11.00 e le ore 11.20
  - ogni scuola primaria tra le ore 11.20 e le ore 12.00

L'orario dei pasti è attualmente il seguente:

- Scuola infanzia "Don Milani" – Frazione Gerbole - Via Gerbole 11
  - orario inizio e termine consumazione pasti

dalle ore 12.00 alle ore 12.45;

- Scuola primaria “Don Milani” – Frazione Gerbole - Via Gerbole 1  
- orario inizio e termine consumazione pasti  
dalle ore 12.45 alle ore 13.45;
- Scuola infanzia “Rodari” – Via Risorgimento 19 – Volvera  
- orario inizio e termine consumazione pasti  
dalle ore 12.15 alle ore 13.15;
- Scuola infanzia “Arcobaleno” – Via Garibaldi 1 – Volvera  
- orario inizio e termine consumazione pasti  
dalle ore 12.15 alle ore 13.00;
- Scuola primaria “Primo Levi” presso Secondaria Campana - Via Garibaldi 1 - Volvera  
- orario inizio e termine consumazione pasti  
dalle 12.30 alle 13.30;
- Scuola primaria “Primo Levi” - Via Garibaldi 1 bis – Volvera presso scuola Media Campana - Via Garibaldi 1 – Volvera  
- orario inizio e termine consumazione pasti  
dalle 12.30 alle 13.30;
- Scuola primaria “Don Balbiano” – Via Risorgimento 2 – Volvera  
- orario inizio e termine consumazione pasti  
dalle 12.30 alle 13.45

Tali orari possono essere soggetti a variazione ad ogni inizio d’anno.

4. Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e 8.00.
5. Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell’intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell’inizio della distribuzione in ogni mensa. Le attrezzature ed i mezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 ed al D.Lgs 155/1997 e s.m.i. Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004.
6. E’ fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
7. I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura della ditta aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nei plessi di distribuzione. I pasti dovranno essere contenuti in contenitori multi porzione, già suddivisi per luoghi di ristorazione. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificabili, su di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni.
8. Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la limitata quantità dei pasti prenotati non consenta l’uso di cassette o scatole.
9. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un’altezza non superiore a 10/15 cm. Per evitare fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni) e dovranno mantenere una temperatura ottimale fino al momento della consumazione. I contenitori multi porzione dovranno avere caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il

profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico della società concessionaria.

### **Art. 31 - Controllo dell'uso degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione**

1. Il concessionario dovrà provvedere ad ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di produzione, distribuzione dei pasti.
2. Il concessionario ha la facoltà di acquisire le attrezzature attualmente usate per il servizio, di proprietà del gestore o del Comune, previo accordo con gli stessi.
3. La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico del concessionario, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Le attrezzature resteranno di proprietà del concessionario fino al termine della concessione.

### **Art. 32 – Utensili e forniture accessorie e materiale di consumo**

1. Per ogni plesso scolastico, il concessionario dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli utensili di acciaio inox, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente. Tali utensili saranno quotidianamente lavati o reintegrati a cura e spese del concessionario.
2. I mestoli e le schiumarole da fornire a ciascun plesso scolastico devono essere tali da garantire le seguenti quantità di piatto campione: gr. 40; gr.60; gr. 80.
3. Il concessionario è inoltre tenuto a consegnare, sulla base delle richieste di ciascun plesso scolastico, le seguenti stoviglie monouso di tipo “pesante”:

#### **A) PIATTI E BICCHIERI**

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le dimensioni indicative dovranno essere le seguenti:

- a) piatto fondo, per le paste asciutte e le minestre, di norma diam. 20,5 cm;
- b) piatto piano, per le pietanze, di norma diam. 21,5 cm;
- c) bicchiere di capacità nominale 20 cc, in plastica, per distribuzione manuale;

Nel caso in cui nella pietanza si avesse la presenza di sugo o condimento molto liquido che possa rimescolarsi con il contorno (es. polpette in umido e insalata di finocchi), sarà previsto l'uso del piatto a doppio comparto ovvero di un doppio piatto, uno per la pietanza ed uno per il contorno in cui riporre le pietanze separate.

#### **B) POSATE DI PLASTICA**

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%, devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/3/73 e s.m.i. e realizzate in materiale resistente, assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

- a) un cucchiaio;
- b) una forchetta;
- c) un coltello;

d) un cucchiaino da caffè;

Ogni prodotto di cui sopra dovrà essere sempre confezionato e sigillato e dovrà inoltre aver stampato il simbolo “per alimenti”.

Per le scuole dell'infanzia, dovrà essere assicurata la fornitura di posate di acciaio inox.

### **C) TOVAGLIOLI DI CARTA**

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo.

Dimensione 33X33 cm., Peso medio 3,2 gr.

La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.

### **D) TOVAGLIETTE DI CARTA MONOUSO**

Devono essere prodotti con materiale atossico.

Dimensioni di norma cm. 42 X cm. 29,7

## **Art. 33 - Pentolame per la cottura**

1. Per la cottura presso il centro devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

## **Art. 34 - Accessi**

1. Il concessionario deve dare libero accesso al personale del Comune o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
2. Il concessionario deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo e in ogni orario, compreso il centro di cottura, per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

## **Art. 35 - Organismi di controllo**

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare, in qualsiasi momento, l'andamento del servizio con proprio personale e con incaricati e/o consulenti specializzati.
2. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'A.S.L., l'Ufficio scuola del Comune, la Commissione mensa ed altri eventuali incaricati.
3. La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti del concessionario. I componenti possono effettuare sopralluoghi in accordo con l'Amministrazione Comunale, sia presso i locali di consumo previa comunicazione al Dirigente Scolastico, che presso il centro di cottura, e possono in particolare:
  - verificare il rispetto di capitolato, tabelle dietetiche, tempi di trasporto e distribuzione pasti;
  - verificare il comportamento igienico-sanitario di tutto il personale coinvolto nelle diverse fasi del servizio;

- verificare la qualità dei pasti e il loro gradimento da parte dei bambini utilizzando una apposita scheda di valutazione del servizio concordata a inizio anno scolastico, che prevede eventualmente anche l'assaggio del pasto.
- Alle riunioni della Commissione mensa può essere richiesta la partecipazione di un Responsabile referente del concessionario che ha l'obbligo di parteciparvi.
4. I componenti degli organi di controllo dovranno indossare, all'atto del controllo, apposito camice e copricapo che devono essere forniti dall'Aggiudicatario.
  5. Nello svolgimento dell'attività di controllo si dovrà assolutamente evitare che la procedura provochi una qualsiasi interferenza con il buon andamento del servizio stesso, con particolare riferimento a quanto stabilito dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..
  6. La Commissione mensa non può intervenire a nessun titolo direttamente sul personale alle dipendenze del concessionario.
  7. I componenti della Commissione mensa devono prendere visione del Capitolato d'Appalto e delle tabelle dietetiche in vigore (manuale "In Mensa con Gusto").

### **Art. 36 - Servizio mensa dipendenti comunali nel periodo extra-scolastico**

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di affidare al concessionario il servizio mensa dei dipendenti comunali per i seguenti periodi extrascolastici:
  - a. durante le festività Natalizie;
  - b. durante i festeggiamenti del Carnevale;
  - c. durante le festività Pasquali;
  - d. dal 1° luglio ad inizio nuovo anno scolastico
2. Il concessionario dovrà garantire detto servizio alle stesse condizioni ed al medesimo prezzo offerto in sede di gara

## **TITOLO III NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE**

### **Art. 37 - Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro**

1. L'Aggiudicatario deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa vigente. Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine, la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.
3. Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o

per attività inerenti il servizio da esso svolto, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario ed il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.

4. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 09/04/2008 n. 81 e s.m.i., assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere totalmente sollevato ed indenne il Comune.
5. Prima dell'inizio delle attività, l'Aggiudicatario deve redigere il Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.
6. L'Aggiudicatario dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo, richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.
7. Il personale addetto al trasporto deve mantenere un rapporto assolutamente corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione Comunale e delle Istituzioni scolastiche.
8. Il D.U.V.R.I. è stato redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del citato D.Lgs. 81/08 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo.

### **Art. 38 - Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

1. L'Aggiudicatario deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro (camici, davantini, copricapo, guanti monouso ecc.), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i..
2. Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti, in modo visibile, di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale dell'Aggiudicatario, il nome e cognome del dipendente e la fotografia.
3. Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale, dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti nello spogliatoio. L'Aggiudicatario dovrà eventualmente integrare, a proprie spese, il quantitativo di armadietti acquistati dal Comune, ove necessario, affinché ne sia dotato ciascun dipendente in servizio presso i locali di consumo. Gli armadietti metallici dovranno rispondere alle prescrizioni di legge che prevedono la presenza di due vani per armadietto, uno per la tenuta di vestiario civile e camice impiegato per le operazioni di pulizia, l'altro per custodire il camice utilizzato durante le operazioni di preparazione o distribuzione dei pasti.

### **Art. 39 – Organico e clausola sociale**

1. L'organico del personale dipendente del Concessionario, impiegato nel servizio di refezione scolastica, dovrà essere dichiarato in sede di offerta, in quantità e qualifica.



2. L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto al trasporto e alla distribuzione/somministrazione dei pasti.
3. Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 18/04/2016 e s.m.i., al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal CCNL e dalla normativa applicabili.
4. Il personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario deve essere quello previsto in fase di offerta.
5. Deve essere garantita la presenza costante dell'organico in forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Aggiudicatario in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero del personale sempre presente nelle fasi del servizio di distribuzione e di pulizia.
6. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso, l'Aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.
7. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.
8. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione, nonché essere aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio ed in tema di educazione alimentare ed attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. adottato e alle normative vigenti.
9. Prima dell'inizio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Per il personale con responsabilità dovrà essere trasmesso anche il curriculum professionale. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni.
10. L'aggiudicatario dovrà assicurare, con personale alle proprie dipendenze, a partire dall'anno scolastico 2021/2022, il servizio di assistenza al pasto agli alunni delle classi 1<sup>a</sup>- 2<sup>a</sup> - 3<sup>a</sup> - 4<sup>a</sup> - 5<sup>a</sup> della scuola primaria Don Milani di Gerbole, dalle ore 12.30 alle ore 14.00, dal lunedì al giovedì, mediante l'impiego di 5 (cinque) unità. L'aggiudicatario, dovrà inoltre, provvedere su richiesta del Comune ad assicurare sempre con proprio personale, nei medesimi giorni e orari, il servizio di assistenza al pasto ad alunno/a disabile, in assenza dell'educatore incaricato.

#### **Art. 40 - Rapporto di lavoro**

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Aggiudicatario e quindi indicato nel libro paga dell'Aggiudicatario medesimo. In caso di subappalto dei lavori accessori, l'Aggiudicatario deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltante.

2. L'Aggiudicatario, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria di inquadramento del personale dipendente dall'appaltatore e alla Provincia di Torino, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale.

### **Art. 41 - Personale addetto alla preparazione dei pasti**

1. L'Aggiudicatario, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, come dichiarato in sede di offerta.
2. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, nonché dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio.
3. L'Aggiudicatario dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio cucina oltre al personale addetto alla distribuzione in servizio presso le scuole, così come per quanto riguarda ogni altra mansione del personale espressamente richiamata nel presente capitolato ed è tenuta ad informare il Comune della loro effettuazione.
4. Detti corsi di formazione ed aggiornamento dovranno affrontare temi riguardanti il servizio di ristorazione, di sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro e quant'altro previsto nella gestione del presente servizio.

I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso del presente affidamento.

L'Aggiudicatario dovrà osservare l'obbligo di frequenza del suddetto personale, ai corsi di formazione organizzati.

### **Art. 42 - Personale addetto al ritiro, trasporto e distribuzione dei pasti**

1. L'Aggiudicatario, per l'effettuazione del servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere, per ogni luogo di distribuzione, (di cui al precedente art. 9) pari ad almeno 1 addetto ogni 45 utenti, o frazione di 45, con una tolleranza di più/meno del 10%.

### **Art. 43 - Responsabile del servizio**

1. L'Aggiudicatario deve nominare e comunicare all'Amministrazione il Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

2. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Aggiudicatario.
3. Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio (in ogni caso dalle ore 9,00 alle ore 16,00) e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.
4. Egli è tenuto a garantire, altresì, la massima collaborazione possibile al Responsabile nominato dal Comune.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) l'Aggiudicatario provvederà a nominare, entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.
6. L'Aggiudicatario ha inoltre l'obbligo di comunicare prima dell'inizio del servizio il nominativo del Dietista e/o Dietologo e del Responsabile o Direttore del Centro di produzione dei pasti.

#### **Art. 44 - Norme comportamentali del personale**

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
  - un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
  - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Comune;
  - evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
  - non deve trattenersi con i dipendenti del Comune o delle scuole durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio.

#### **Art. 45 - Variazione e reintegri del personale dell'Aggiudicatario**

1. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dell'Aggiudicatario, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, in ragione delle variazioni nell'utenza. Di tali variazioni deve essere sollecitamente informata l'Amministrazione e, in ogni caso, tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Comune.
2. L'Aggiudicatario, in caso di assenza del personale, deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore.
3. Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione od integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Aggiudicatario deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

### **TITOLO IV**

#### **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E PULIZIA**

#### **Art. 46 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute**

1. L'Aggiudicatario, prima dell'inizio delle attività, deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al D.Lgs. n. 193/07 e successive modificazioni.
2. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento; i relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del personale incaricato dal Comune.

### **Art. 47 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

1. L'Aggiudicatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti, atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dal Manuale di Autocontrollo H.A.C.C.P. adottato.

### **Art. 48 - Igiene del personale e della produzione**

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.
2. 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, smistamento, trasporto e distribuzione.
3. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate con diagrammi di flusso dei diversi processi, condotti con chiara indicazione dei responsabili per le diverse fasi, firmati dal responsabile legale, come previsto nel manuale di Autocontrollo H.A.C.C.P. adottato.

### **Art. 49 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo**

1. L'Aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.
2. L'Aggiudicatario deve inoltre garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti sugli appositi carrelli a ciò adibiti.
3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

### **Art. 50 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature**

1. Al termine delle operazioni di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

### **Art. 51 - Lavaggio e pulizia**

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite in contemporanea con le preparazioni alimentari e/o di somministrazione e distribuzione dei pasti. Dette operazioni vanno svolte distintamente ed in tempi diversi.

### **Art. 52 - Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi**

1. L'Aggiudicatario deve provvedere, dopo la consumazione dei pasti da parte degli utenti ed in loro assenza, al riassetto dei refettori o dei locali di consumo dei pasti.
2. Le attività da eseguire presso i locali di consumo del servizio consistono in sparecchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli e delle sedie, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, pulizia completa dei refettori, compresa la scopatura e il lavaggio pavimenti; inoltre, la pulizia sommaria delle aule destinate a mensa (lavaggio e sanificazione pavimenti a carico del personale scolastico), scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici degli addetti e della sala mensa dei dipendenti;
3. Le predette attività devono essere svolte con la massima scrupolosità e diligenza.

### **Art. 53 - Raccolta e smaltimento rifiuti**

1. L'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare, dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:
  - effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
  - depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
  - mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
  - segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio tecnico del Comune;
2. La fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico dell'aggiudicatario. Tali sacchetti devono essere conformi con la tipologia del rifiuto conferito.

### **Art. 54 - Interventi di disinfezione e derattizzazione**

1. L'Aggiudicatario deve effettuare presso i luoghi di consumo dei pasti un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e, successivamente, con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo, senza oneri aggiuntivi per il Comune.
2. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato, conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

## **Art. 55 - Relazione sull'andamento del servizio**

1. L'Aggiudicatario trasmetterà al Comune una relazione trimestrale sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro e della qualità del servizio.
2. Mensilmente, il concessionario dovrà presentare un report sulle criticità e/o sui problemi riscontrati e delle soluzioni adottate.

## **TITOLO V ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

### **Art. 56 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio**

1. Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente ed esclusivamente a carico dell'Aggiudicatario.

### **Art. 57 - Responsabilità e assicurazioni**

1. L'Aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per l'eventuale risarcimento dei danni.
2. Durante l'esecuzione del contratto, l'Aggiudicatario è responsabile per danni causati a danno di terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti, e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo.
3. È fatto dunque obbligo all'Aggiudicatario di mantenere l'Amministrazione Comunale sollevata e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.
4. Il concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e, pertanto, risponde direttamente dei relativi danni alle persone in tutte le sedi opportune.
5. Grava, altresì, sull'Aggiudicatario l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre all'Amministrazione comunale, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:

A) apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto; la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.500.000,00 (tremilionicinquecentomila/00) per sinistro. Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune di Volvera (funzionari responsabili, incaricati), prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori. La polizza R.C.T. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati. La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- Danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;
- Danni a terzi da incendio;
- Danni a terzi da inquinamento accidentale;
- Danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dell'appalto;

La polizza R.C.T. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunale.

B) apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi:

- a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i.,
- b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e
- c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a), e riferita specificamente al presente appalto;

la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.000.000,00 (unmilione/00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato. Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune di Volvera (funzionari responsabili, incaricati), prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunale.

6. Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore del Comune di Volvera specificatamente per il presente appalto.
7. I suddetti contratti assicurativi devono essere depositati, in copia, presso il Comune entro la data di inizio del servizio.

### **Art. 58 - Pagamenti delle fatture**

1. Il pagamento dei corrispettivi dovuti al Concessionario verrà effettuato mensilmente in base alla presentazione di fatture elettroniche in regola con le norme vigenti sull'IVA, così distinte:
  - una fattura relativa ai servizi di refezione scuole dell'Infanzia (suddivisa tra studenti e insegnanti) e relativa ai servizi di refezione scuole primarie (suddivisa tra studenti e insegnanti);
  - una fattura relativa al servizio mensa dipendenti comunali;
  - una fattura relativa alle altre eventuali utenze.

- Oltre a tali fatture, dovrà essere trasmesso al Comune di Volvera un elenco degli utenti con l'importo già pagato per la quota di loro spettanza e con le quote spettanti al Comune, rispetto ai pasti erogati.
2. Alla liquidazione delle fatture il Comune provvederà entro 30 giorni dalla data di ricevimento, secondo le disposizioni vigenti in materia di contabilità degli enti locali e di acquisizione della documentazione comprovante la regolarità contributiva; eventuali irregolarità e/o contestazioni sospenderanno il predetto termine.
  3. Ai fini della liquidazione delle fatture, il Comune acquisirà il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità e, nel caso tale documento non risulti regolare, il pagamento sarà sospeso fino alla regolarizzazione della posizione contributiva;
  4. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato saranno effettuati dal Comune a mezzo di mandato di pagamento elettronico.
  5. Dal pagamento dei corrispettivi sarà detratto l'importo di eventuali penali applicate e quant'altro dovuto al Comune dall'Aggiudicatario.
  6. Con i corrispettivi pagati dall'utenza e specificati nelle fatture e liquidati dal Comune si intende interamente compensato tutto quanto spettante all'Aggiudicatario per la fornitura e i servizi prestati.
  7. La spesa di competenza del Comune sarà finanziata mediante imputazione annuale agli appositi interventi e capitoli del bilancio di competenza.

### **Art. 59 –Garanzia definitiva**

1. L'Aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia definitiva a tutela dell'esatto adempimento del contratto, nelle forme, nella misura e alle condizioni previste dall'art. 103 del D.Lgs. 1/04/2016 n. 50 e s.m.i.
2. In caso di costituzione della cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. Il deposito cauzionale definitivo deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.
4. Nel caso di riduzioni del deposito cauzionale per prelievi effettuati dal Comune, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrare il deposito entro e non oltre 15 giorni dalla notifica, sotto pena, in difetto, di risoluzione del contratto.

### **Art. 60 - Rinuncia all'aggiudicazione**

1. L'aggiudicatario che receda dal contratto, incorre nella perdita della garanzia definitiva senza poter sollevare pretese e/o eccezioni e sarà inoltre tenuto a risarcire al Comune di Volvera l'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:
  - a) aggiudicazione alla Ditta che segue nella graduatoria;
  - b) ripetizione della gara;
  - c) tutti gli ulteriori danni patiti e patendi.
2. Nel caso in cui al punto a), per danno, deve intendersi la differenza tra l'offerta del recedente e quella della ditta che segue in graduatoria.

### **Art. 61 - Spese, imposte e tasse**



1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata o esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative ai depositi cauzionali, sono a carico dell'Aggiudicatario.
2. Nessun compenso è dovuto all'Aggiudicatario per la formulazione degli elaborati, piani o progetti richiesti in Capitolato, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità nell'azione amministrativa, con autorizzazione delle imprese candidate, al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune, ai sensi del Regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016.

### **Art. 62 - Stipulazione del contratto**

1. L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario, a tutti gli effetti, della gestione del servizio, dal momento in cui viene comunicata, nei limiti e per gli importi specificati nella comunicazione stessa.
2. Successivamente all'adozione della determinazione di aggiudicazione si addiverrà alla stipula del formale atto, in relazione alle condizioni delle presenti prescrizioni e a tutti gli atti inerenti e conseguenti.
3. L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dal Comune.
4. Nel caso in cui l'Aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione con incameramento della cauzione provvisoria ed il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta del Comune che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.
5. Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Volvera, con atto pubblico amministrativo a rogito Segretario comunale.

### **Art. 63 - Risoluzione di diritto del contratto**

1. Quando, nel corso del contratto, il Comune accerti che l'esecuzione del servizio procede in modo differente dalle condizioni contrattuali stabilite, procede alla formale contestazione di quanto riscontrato, fissando un congruo termine entro il quale l'Aggiudicatario si deve conformare a tali condizioni, trascorso inutilmente il quale, il contratto sarà sciolto di diritto.
2. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Aggiudicatario.

### **Art. 64 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

1. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento:
  - a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;

- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria;
  - c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
  - d) impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
  - e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
  - f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
  - g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche;
  - h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
  - i) interruzione non motivata del servizio;
  - j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
  - k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
  - l) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
  - m) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature.
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazioni dell'Amministrazione Comunale, con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
  3. L'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla Ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute.
  4. In conseguenza alla risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

### **Art. 65 - Disdetta del contratto da parte dell'Aggiudicatario**

1. Qualora l'Aggiudicatario intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.
2. In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

### **Art. 66 - Ulteriori cause di cessazione del contratto**

1. L'Aggiudicatario si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.
2. In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'appaltatore, l'appalto si intende senz'altro revocato e il Comune provvederà a termini di legge.
3. In caso di morte del gestore, è facoltà del Comune scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

### **Art. 67 - Inadempienze e penalità**

1. L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
2. La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (anche via fax e/o pec) ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Aggiudicatario, le quali devono pervenire entro 8 giorni dalla data della contestazione.
3. Le "Non Conformità" elevate hanno valore di contestazione formale.
4. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.
5. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
6. Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che, di norma, comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:
  - infrazioni di tipo A):
    - mancata consegna di pasti interi o parte di essi;
    - mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
    - mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate,  
la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;
    - non conformità dell'analisi microbiologica o chimica rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
    - prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
    - grammature diverse da quelle prescritte dalle Tabelle dietetiche;
    - mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
    - mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
    - mancato rispetto del rapporto personale/utente di cui al precedente art. 42;
  - infrazioni di tipo B):
    - ritardo, di oltre quindici minuti, nella consegna o somministrazione dei pasti presso ciascun locale di consumo;
    - mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80;
    - fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
    - presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
    - variazione del menù non autorizzato dal Comune;
    - pulizia dei locali, non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
    - carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazioni alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti prescritti;
    - non conformità degli indumenti di lavoro;
    - malfunzionamenti o carenze rilevanti del sistema di gestione delle prenotazioni dei pasti e/o della riscossione;
    - errato conferimento dei rifiuti.
7. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.
8. Potranno essere applicate sanzioni da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.500,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

9. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.
10. Dopo la comminazione di 10 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

### **Art. 68 – Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa**

1. L'Impresa, come previsto dalla normativa vigente, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.
2. Di quanto sopra dovrà essere data comunicazione all'Amministrazione comunale.

### **Art. 69 - Carta dei Servizi**

1. L'Aggiudicatario, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo. Tale documento dovrà ispirarsi alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 e al D.Lgs. 286 del 1999 sui principi che regolano l'erogazione dei servizi pubblici.
2. Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.
3. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui l'Aggiudicatario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'Aggiudicatario.
4. Copia della "Carta della qualità dei Servizi" dovrà essere messa a disposizione degli utenti.

### **Art. 70 - Informazioni all'utenza**

1. La ditta aggiudicataria si impegna a provvedere, sulla base delle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale, alla stampa ed alla distribuzione agli utenti, ogni anno scolastico, di tutto il materiale informativo relativo all'esatta composizione del menu invernale ed estivo, nonché a fornire informazioni relative all'organizzazione del servizio, agli aspetti dietetici nutrizionali dei menu proposti.
2. Il costo del materiale informativo è compreso nel prezzo del pasto.

### **Art. 71 – Gestione del servizio di prenotazione pasti, riscossione tariffe, rendicontazione e morosità**

1. L'Aggiudicatario dovrà assicurare un sistema di gestione del servizio di prenotazione pasti, nonché della gestione amministrativa e contabile della

- riscossione, con la modalità prevista in sede di gara, preferibilmente attraverso una forma di gestione automatizzata. Il sistema adottato dovrà avere avvio a partire dall'anno scolastico 2021/2022 con operatività piena a regime entro il 31/12/2022. L'aggiudicatario, nel periodo di transizione potrà adottare il sistema che riterrà più idoneo, o mantenere le attuali modalità di effettuazione del servizio di prenotazione pasti e riscossione.
2. Relativamente alle attività connesse alla prenotazione pasti, gli incaricati dall'Aggiudicatario, provvederanno a rilevare il numero dei presenti/assenti per ogni classe ed a comunicare al centro di cottura il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta (vitto comune, dieta speciale, dieta in bianco, dieta per motivi etico-religiosi) per singola scuola. Ogni successiva operazione (inclusa l'attribuzione al singolo utente del pasto consumato) sarà ugualmente a totale carico dell'Aggiudicatario.
  3. L'aggiudicatario in sede di gara dovrà fornire un progetto tecnico, specificando le caratteristiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intendono soddisfare quanto richiesto dal presente articolo.
  4. Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema adottato per tutta la durata della concessione e nei termini previsti dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto.
  5. Nel corso del periodo contrattuale, il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione, previa acquisizione del parere favorevole dell'Amministrazione comunale.
  6. L'Aggiudicatario deve provvedere annualmente all'acquisizione delle iscrizioni al servizio.
  7. Per tale attività il Comune mette gratuitamente a disposizione un locale, mentre tutte le attrezzature occorrenti al funzionamento del servizio sono messe a disposizione del concessionario. Il medesimo, durante l'anno scolastico, dovrà garantire nello stesso locale o in locale di sua disponibilità l'apertura di uno sportello all'utenza per un numero minimo di ottanta ore annue secondo un programma concordato con il Comune.
  8. L'Istituto Comprensivo, previa richiesta formale dell'aggiudicatario, fornirà ogni inizio di anno scolastico, in tempo utile, le anagrafiche su supporto cartaceo e/o in forma digitale, a propria discrezione. Sarà compito dell'Aggiudicatario provvedere al relativo caricamento, al completamento con le informazioni relative alle diete individuali, nonché al tempestivo aggiornamento di tutti i dati. Al termine dell'affidamento del servizio, tutti i dati degli utenti, in possesso dell'Aggiudicatario, dovranno essere tempestivamente trasferiti al Comune.
  9. Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata e non, nessuno escluso od eccettuato, sono a totale carico dell'Aggiudicatario.
  10. Poiché la gestione del servizio di cui si tratta comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il Comune di Volvera non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, il concessionario è considerato "Titolare di trattamento correlato dei dati", per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.
  11. L'Aggiudicatario sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, allo scrupoloso ed integrale rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.
  12. La banca dati e l'intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
  13. L'eventuale sistema informatico proposto deve essere ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, quali l'iscrizione, la prenotazione dei pasti e la riscossione delle tariffe presso altre amministrazioni pubbliche. Le procedure dovranno essere concepite con

l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso e di utilizzo del servizio da parte dei cittadini.

14. Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune e, al termine del contratto, devono essere trasferiti all'Ente su supporti magnetici secondo le indicazioni che saranno a suo tempo comunicate.

### **Art. 72 - Solleciti e riscossione coattiva degli insoluti**

1. Con il contratto di concessione del servizio il Comune trasferisce al concessionario le prerogative della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione in via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utente insolvente.
2. In caso di mancato pagamento delle somme dovute, prima di procedere alla riscossione coattiva, il concessionario invierà al Comune l'elenco degli insoluti per consentire la valutazione di eventuali interventi di carattere sociale.
3. È in facoltà del concessionario procedere in via esecutiva mediante ruolo esattoriale con la collaborazione e approvazione del Comune, ove necessaria e qualora prevista dalla normativa vigente, ovvero attraverso azione giudiziaria. Tutte le spese inerenti tali procedure restano in ogni caso ad esclusivo ed integrale carico del Concessionario.
4. Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico del concessionario.
5. Il concessionario non potrà comunque sospendere in nessun caso, unilateralmente, la somministrazione del pasto all'utente insolvente.

## **TITOLO VI DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 73 - Domicilio legale**

1. A tutti gli effetti del presente contratto, l'Aggiudicatario entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà far pervenire al Comune una dichiarazione di elezione del domicilio legale presso la sede del Comune di Volvera al quale effettuare tutte le notificazioni e le intimazioni.
2. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, ovvero tramite P.E.C. certificata. Qualsiasi comunicazione, effettuata dal responsabile comunale preposto all'incarico dell'Aggiudicatario, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Aggiudicatario stesso.

### **Art. 74 - Variazione ragione sociale dell'Aggiudicatario**

1. Ogni variazione della ragione sociale dell'Aggiudicatario dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune mediante una copia autentica degli atti originali.

### **Art. 75 - Osservanza di norme e disposizioni - Rinvio**

1. L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.
2. Per quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa rinvio a tutte le disposizioni regolanti la materia degli appalti pubblici di servizi (se ed in quanto applicabili al presente servizio), nonché alle norme del codice civile, in quanto applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione.

### **Art. 76 - Subappalto del servizio e cessione del contratto**

1. Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, né del servizio di ristorazione, né del servizio di pulizia.
2. È consentito il solo subappalto dei servizi accessori, quali quello del trasporto, gestione del sistema di prenotazione dei pasti, di rendicontazione e riscossione delle tariffe.
3. Il Comune non intratterrà rapporti diretti con eventuali subappaltatori, né procederà a pagamenti diretti ai medesimi, riconoscendo come interlocutore unico l'appaltatore.
4. Il subappalto deve essere preventivamente autorizzato dal Comune.
5. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.
6. L'appaltatore dovrà provvedere, almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio del servizio, al deposito del contratto di subappalto e la certificazione attestante i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di qualificazione delle ditte ed all'iscrizione alla CCIAA.
7. La ditta subappaltatrice è soggetta a responsabilità solidale in caso di inadempienza contrattuale.
8. Il Concessionario ha l'obbligo di trasmettere al Comune copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti nei confronti degli eventuali subappaltatori, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato.

### **Art. 77 – Tutela della privacy**

1. È fatto divieto alla ditta ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti all'attività stessa.
2. A tutti gli effetti di legge, l'aggiudicatario è riconosciuto quale soggetto responsabile della raccolta e trattamento dei dati acquisiti in relazione all'espletamento del servizio in oggetto.

### **Art. 78 – Controversie e Arbitrato**

1. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in relazione al presente contratto, incluse quelle relative all'esistenza, validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e/o risoluzione dello stesso le parti saranno libere di adire l'Autorità Giudiziaria. Le parti danno atto ed accettano che l'unico Foro competente è esclusivamente quello di Torino.
2. È esclusa in ogni caso la competenza arbitrale.
3. Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

## **Art. 79 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

1. Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge 13/08/2010 n. 136, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dal concessionario.
2. Costituisce obbligo dell'aggiudicatario utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.
3. Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, l'esecuzione di transazioni senza avvalersi di strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità dei flussi finanziari.
4. L'impresa che sia venuta a conoscenza dell'inadempimento da parte degli eventuali subappaltatori, agli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla vigente normativa, è tenuta all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, dandone contestuale informazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura - Ufficio Territoriale per il Governo territorialmente competente.
5. L'aggiudicatario è obbligato a comunicare a questa Stazione appaltante i seguenti dati:
  - Estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);
  - Generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

## **Art. 80 – Trattamento e riservatezza dei dati personali**

1. Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, l'impresa aggiudicataria, contestualmente al conferimento dell'affidamento del servizio, è nominata ai sensi della normativa vigente responsabile esterno del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dall'amministrazione comunale e/o dai diretti interessati per il corretto svolgimento del servizio stesso.
2. L'impresa aggiudicataria è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.
3. I dati dovranno essere trattati nello scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 196/03 e s.m.i. - con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed all'adozione delle prescritte misure di sicurezza - e del regolamento UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali entrato in vigore il 25 maggio 2018.
4. L'impresa non è autorizzata a riprodurre o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati risulti indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es. comunicazioni di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio).
5. L'Amministrazione comunale potrà impartire, qualora fosse necessario, ulteriori particolari istruzioni su come debbano essere trattati i suddetti dati. L'impresa aggiudicataria mette a disposizione del Comune committente tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente comma e della normativa applicabile, consentendo e contribuendo alle attività di revisione,



comprese le ispezioni, realizzate dall'Amministrazione o da altro soggetto da questa incaricato.

6. L'aggiudicataria sarà responsabile per la puntuale ed integrale osservanza, da parte dei propri dipendenti e consulenti/collaboratori, dei predetti obblighi di riservatezza.
7. L'inosservanza degli obblighi di riservatezza e di sicurezza previsti dal D. Lgs. n. 196/03 e s.m.i. e dal Regolamento Europeo comporterà la piena ed esclusiva responsabilità dell'impresa e l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'aggiudicataria sarà in tal caso tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione o a terzi soggetti.

### **Art. 81 – Disposizioni antipedofilia**

1. In ottemperanza al D.Lgs. 04/03/2014 n. 39, emanato in attuazione della Direttiva 2011/93/UE, entrato in vigore il 06/04/2014, relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, il datore di lavoro, esclusivamente per i dipendenti assunti a far data dal 07/04/2014, è tenuto a richiedere alla Procura della Repubblica presso il competente Tribunale, il certificato del casellario giudiziale, ai sensi dell'art. 25 bis del D.P.R. 14/11/2002 n. 313.
2. Tale certificato è obbligatorio per i lavoratori che svolgono attività professionali che comportano contatti diretti e regolari con minori.
3. A tale scopo, il concessionario dovrà ottenere il consenso al trattamento dei dati personali, da parte dei dipendenti sottoposti a controllo, nel rispetto della normativa vigente in materia di riservatezza dei dati personali.
4. Nei confronti del Comune di Volvera, il concessionario dovrà tempestivamente dichiarare, anche a mezzo di dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 46 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, di aver ottenuto tutti i certificati di cui al precedente comma 3 e che le risultanze ivi riportate attestano l'inesistenza di condanne, in materia di sfruttamento sessuale dei minori ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori, in conformità al citato D.Lgs. 04/03/2014 n. 39 ed a tutte le ulteriori norme di legge in materia, vigenti e vigende.

### **Art. 82 – Rinvio ad altre fonti**

1. Per tutto quanto non espressamente previsto e convenuto nel presente capitolato, si rinvia a quanto disposto dal vigente Codice Civile, dalle leggi speciali, se ed in quanto applicabili, dagli usi, dalle consuetudini e dai principi generali del diritto.

### **Art. 83 – Allegati al presente Capitolato**

- Allegato A: menù
- Allegato B: tabelle dietetiche - manuale "In mensa con gusto"
- Allegato C: Elenco profili del personale attualmente impiegato
- Allegato D: Duvri