



**REGIONE PIEMONTE**

**PROVINCIA DI VERCELLI**

***COMUNE DI BIANZÈ***

**C.A.P. 13041**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI BIANZÈ' PER IL PERIODO ANNI SCOLASTICI 2021/2022 - 2022/2023 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE D.M. N. 65 del 10.3.2020**

**CIG: 87978084D5**

L'obiettivo fondamentale della mensa scolastica è duplice: educativo e nutrizionale. Non bisogna dimenticare infatti che la maggioranza dei bambini consuma il 35% dei pasti principali a scuola, ed è fondamentale utilizzare la refezione scolastica come momento formativo. La pausa mensa deve infatti aiutare a comprendere ciò che indirizza le scelte alimentari e fornire gli strumenti necessari per facilitare scelte nutrizionali corrette.

Il pranzo consumato a scuola, venendo a sostituire il pasto che, per tradizione, era il principale momento di incontro della famiglia, assume inoltre valenze di socializzazione di grande importanza.

Proprio la componente relazionale, unita ad un ambiente refezione confortevole e ad una adeguata qualità del cibo, va curata in modo da permettere di vivere il pasto comunitario come un momento piacevole della giornata.

## TITOLO I - DISCIPLINA

### **Articolo 1 - OGGETTO**

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di mensa scolastica e consiste nella preparazione/cottura in loco presso la cucina della mensa scolastica e distribuzione nei refettori al piano terra per la scuola primaria e secondaria e nel refettorio al piano primo (nei locali della scuola dell'infanzia) per la scuola dell'infanzia, con successiva sanificazione dei locali refettori, di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente delle Scuole di Bianzè nonché per i dipendenti comunali.

Il presente Capitolato disciplina le caratteristiche qualitative, le specifiche tecniche e le modalità di erogazione del servizio di mensa scolastica.

### **Articolo 2 - NORMATIVA E RINVIO**

Il servizio di mensa in oggetto è regolato dal presente Capitolato e Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

La disciplina della procedura di gara è contenuta nel documento denominato "disciplinare", disciplina che qui si intende integralmente riportata e trascritta.

Per tutto quanto non previsto in tali documenti, si rinvia al decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 "Codice dei contratti pubblici", nonché ai provvedimenti attuativi del Codice medesimo e ad ogni altra norma regolatrice degli appalti pubblici.

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

L'Amministrazione Comunale, in particolare, richiede l'applicazione dei "criteri ambientali minimi" per il servizio di ristorazione collettiva, con riguardo alle specifiche tecniche di base, come di seguito indicato.

Il servizio dovrà osservare le disposizioni emanate nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, garantendo, ai sensi degli artt. 34 e 144, commi 1 e 2 del D. Lgs. 50/2016, il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" previsti nell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi previsti nell'allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, l'appaltatore è tenuto a rispettare in particolare le specifiche tecniche di base relative a:

- Requisiti e produzione degli alimenti e delle bevande
- Requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- Trasporti
- Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure
- Requisiti degli imballaggi
- Prevenzione e gestione dei rifiuti
- Informazione agli utenti
- Flussi informativi
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- Prevenzione dei rifiuti e altri residui dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)
- Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

che qui si intendono integralmente riportate e richiamate.

Si richiede l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate preferibilmente in materiale biodegradabile e compostabile e vassoi in plastica dura a norma del D.M. N. 65/2020;

### **Articolo 3 - APPALTO PUBBLICO**

A norma dell'articolo 1655 del Codice civile, l'appalto è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro. Il Comune Concede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria l'utilizzo dei locali, attualmente adibiti a mensa scolastica, con le annesse attrezzature ed elettrodomestici, e la ditta dovrà provvedere all'implementazione delle attrezzature esistenti al fine di garantire il rispetto della vigente normativa.

A norma dell'articolo 3 del Codice, sono appalti pubblici i contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti e la prestazione di servizi.

## **TITOLO II - CONTENUTI TECNICI**

### **Articolo 4 - OGGETTO DELLA PRESTAZIONE**

Il servizio di cui al presente capitolato consiste nella preparazione cottura e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Bianzè, con le modalità e la frequenza più avanti descritte.

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere reso, per l'intera durata dell'anno scolastico, presso l'attuale mensa scolastica dal lunedì al venerdì. Inoltre, la mensa è utilizzata dal personale comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio agli stessi prezzi e condizioni agli eventuali centri estivi.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione di pasti presso i locali dell'attuale mensa scolastica utilizzando le apparecchiature ivi presenti.

Per la preparazione del menù, che sarà presentato allegato all'offerta di gara, si dovrà far riferimento alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché alle materie prime aventi le caratteristiche merceologiche indicate nei successivi art. 15 e 16; **il menù dovrà essere approvato dall'ASL competente prima della somministrazione.**

Il quantitativo dei pasti verrà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice in base alle presenze effettive.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio, in occasione di momenti di verifica, variazioni ai generi alimentari previsti nel menù, qualora venissero richiesti dall'Autorità sanitaria o comunque al fine di migliorare la qualità del servizio.

Il servizio comprende giornalmente:

- 1) acquisto delle materie prime, preparazione e cottura dei pasti nella cucina dove ha sede l'attuale mensa scolastica;
- 2) predisposizione dei refettori con preparazione e igienizzazione dei tavoli, con stoviglie necessarie al consumo dei pasti. Piatti, bicchieri e posate preferibilmente in materiale biodegradabile e compostabile e vassoi in plastica dura a norma del D.M. N. 65/2020, **che dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria del servizio.** I tovaglioli e le tovaglie devono rispettare i criteri ecologici previsti dal D.M. del 10/03/2020;
- 3) Distribuzione dei pasti nel refettorio posto al primo piano per la scuola dell'infanzia (e sminuzzamento del pasto) e nei refettori posti al piano terra per la scuola primaria e secondaria. La ditta aggiudicataria dovrà cuocere il primo piatto in base agli orari di ciascuna scuola (ore 11.45 scuola infanzia - ore 12.30 scuola primaria - ore 13 scuola secondaria solo lunedì e giovedì) con menù estivo e invernale e possibilmente con menù personalizzati per fascia di età;
- 4) Pulizia e sanificazione dei tavoli dopo i pasti;
- 5) Lavaggio e riordino delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti con materiale idoneo di pulizia;
- 6) Pulizia servizi igienici degli alunni e del personale
- 7) La gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato negli appositi contenitori e smaltimento dei rifiuti speciali connessi alla mensa;

Il servizio deve essere espletato dalla Società appaltatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, (dovrà richiedere tutte le autorizzazioni per il funzionamento previste dalla normativa vigente) secondo quanto definito dal presente Capitolato, e dalle migliorie proposte in sede di offerta.

Tutte le spese nessuna esclusa, relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della Ditta appaltatrice.

## **Articolo 5 - DURATA DEL CONTRATTO**

**Il contratto è aggiudicato per il periodo anni scolastici 2021/2022 - 2022/2023 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025**, ed avrà durata pari a quella dei calendari scolastici ufficiali approvati dai competenti organi in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole (dall'inizio delle attività scolastiche previste per il mese di settembre, alla loro fine prevista per il mese di giugno) dal lunedì al venerdì.

Il servizio sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non rendano possibile il funzionamento della mensa.

La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio a partire dal giorno di effettivo inizio delle attività scolastiche, anche se antecedente alla sottoscrizione del contratto.

La fornitura dei pasti è prevista anche per il personale Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio, agli stessi prezzi e condizioni, agli eventuali centri estivi nel caso vengano attivati.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario (non superiore ai 6 mesi) alla conclusione delle procedure indispensabili per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice (**proroga tecnica**). In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

## **Articolo 6 - STIMA DELLA PRESTAZIONE**

Il numero giornaliero dei pasti da fornire corrisponderà a quello comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9:15 dei giorni di esercizio della mensa.

La ditta dovrà impegnarsi, a pena di decadenza dell'appalto, a fornire i pasti, anche per un numero esiguo, in piena autonomia continuativamente nei giorni in cui è prevista la mensa.

Resta inteso che i giorni di fornitura del servizio ed il numero dei pasti al momento stabiliti sono indicativi e non vincolanti in quanto gli stessi possono subire variazioni in base alle esigenze dell'attività scolastica. In tali casi la ditta appaltatrice ha l'obbligo di adeguarsi alle esigenze sopravvenute.

**Il quantitativo dei pasti complessivi presunti annuali è di circa 15.000** (quindicimila). Tale valore è indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche.

Il prezzo d'appalto è la risultante del corrispettivo unitario di ciascun pasto per il numero di quelli effettivamente preparati nelle giornate di svolgimento del servizio.

Con tale prezzo la ditta appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere e pretendere dall'Ente per i servizi di che trattasi senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

**L'importo unitario a base di gara è di € 4,90= a pasto al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge. L'importo dei costi per la sicurezza da interferenze è pari a 0,00= (zero).**

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Il numero presunto dei pasti annui, e il relativo valore complessivo presunto per il biennio di vigenza del contratto, è il seguente:

- importo unitario a base di gara: € 4,90= per singolo pasto (IVA esclusa)
- pasti presunti annui n. 15.000/anno (biennio 30.000)

valore presunto del contratto per il biennio	€ 147.000= IVA esclusa
costi per la sicurezza da interferenze	€ 0,00= (zero)

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, tenuto conto della durata contrattuale biennale (€ 147.000), della facoltà di rinnovo per ulteriori 2 anni scolastici (€ 147.000), della facoltà di incremento dell'importo contrattuale fino ad un massimo del 20% per aumentate esigenze dell'utenza (€ 29.400) e della facoltà di proroga tecnica per massimo 6 mesi scolastici (€ 49.000) è pari ad € 372.400,00= al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Si precisa che l'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte del Comune di Bianzè sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta appaltatrice sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto.

**Le fatture saranno presentate a cadenza mensile e faranno riferimento alle bolle di consegna che accompagnano le forniture. I pagamenti avverranno, previa emissione di fattura elettronica, entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento di quest'ultima e farà fede la data di registrazione al protocollo comunale.**

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi forniti, tutte le prestazioni rese, tutti i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, oneri espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti il servizio in argomento.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune dovuti a causa di forza maggiore non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

## **Articolo 7-DUVRI**

A seguito dell'analisi dei rischi da "interferenze" è stato redatto il DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi - allegato al presente capitolato (allegato D) dal quale emerge che il rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione elencate nel documento non comportino costi di sicurezza aggiuntivi. Pertanto, i costi della sicurezza relativi ai rischi di interferenza per tutta la durata dell'appalto sono pari a zero.

## **Articolo 8 – MODALITÀ DELL’AFFIDAMENTO**

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici.

Il motivo della scelta di questo criterio di aggiudicazione va rinvenuto nell'intenzione dell'Amministrazione Comunale di valorizzare gli aspetti della sostenibilità (ambientale, economica e sociale), di favorire e premiare l'innovazione e il miglioramento socio ambientale del mercato come espressamente auspicato nel D.M. n. 65 del 10/03/2020 (Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare).

## Articolo 9 – CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE

La ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- alla preparazione e cottura dei pasti presso la cucina della mensa scolastica di Bianzè, mediante acquisto delle derrate da parte della stessa nel rispetto del menu (che verrà presentato in sede di gara e che dovrà avere la seguente struttura: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta fresca di stagione oppure yogurt oppure dessert) e delle tabelle merceologiche con relative grammature. Il menù prima della somministrazione deve essere vistato dal servizio SIAN – ASL di competenza;
- alla distribuzione dei pasti nel refettorio posto al primo piano per la scuola dell'infanzia dove è previsto anche lo sminuzzamento del pasto (nei locali della scuola dell'Infanzia) e nei refettorio al piano terra per la scuola primaria e secondaria;
- alla cottura dell'alimento sul momento, in particolare del primo piatto, in base agli orari di ciascuna delle 3 scuole: ore 11.45 scuola infanzia – ore 12.30 scuola primaria - ore 13 scuola secondaria solo lunedì e giovedì;
- allo sgombero ed alla rimozione dei rifiuti dai tavoli, alla loro pulizia e sanificazione;
- alla pulizia e sanificazione del pavimento dei locali mensa utilizzati;
- al lavaggio e riordino delle attrezzature dei locali di consumo dei pasti con materiale idoneo di pulizia;
- alla pulizia dei servizi igienici;
- al deposito dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando vetro, carta, plastica e umido dai restanti rifiuti;
- al lavaggio di vassoi, piatti, bicchieri e posate.
- all'utilizzo di piatti, bicchieri, posate preferibilmente in materiale biodegradabile e compostabile e vassoi in plastica dura a norma del D.M. N. 65/2020 e comunque in conformità alla normativa, **che saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.**

## Articolo 10 – ORGANIZZAZIONE – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

### a) Qualità del servizio

Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere di prima qualità.

La Ditta si impegna a che tutti gli alimenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare; nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti congelati, inscatolati, e precotti, precucinati e prodotti sterilizzati in genere, in quanto di scadente qualità nutrizionale. Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

L'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati.

Non sono consigliati i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

#### **b) Organizzazione del servizio.**

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria nonché per il personale docente delle scuole suddette che per esigenze di orario ne facciano richiesta. Dovranno inoltre essere prodotti i pasti per i dipendenti comunali.

Le presenze in mensa verranno comunicate giornalmente entro le ore 9,15.

I pasti dovranno essere prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite, comunque in orari differenti per le 3 scuole. La ditta appaltatrice dovrà fornire il menù estivo ed il menù invernale e possibilmente menù differenziati per le tre fasce scolastiche, inoltre, eventualmente fornire:

- diete speciali personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta corredata da certificato medico;
- diete speciali per esigenze religiose previa richiesta scritta da parte dell'utente.

Tutti i menù dovranno essere visti dall'ASL prima dell'utilizzo.

La ditta appaltatrice dovrà chiedere tutte le autorizzazioni necessarie al funzionamento secondo la normativa vigente

La ditta appaltatrice è tenuta ad individuare al suo interno un responsabile che sarà la figura di riferimento del servizio, dandone comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale.

#### **Articolo 11 - DISCIPLINA DEL SERVIZIO**

Per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà disporre di personale in numero sufficiente a garantire il regolare adempimento delle obbligazioni assunte in esecuzione del presente capitolato.

Il personale nell'espletamento delle proprie mansioni dovrà tenere un contegno serio e corretto e dovrà rispettare le indicazioni e le disposizioni impartite dai dipendenti del Comune, investiti dalle funzioni di controllo e vigilanza sui servizi affidati in appalto. Nei casi di infrazione ai principi ora espressi, l'Amministrazione Comunale segnala le circostanze accertate alla ditta appaltatrice per l'adozione delle procedure disciplinari susseguenti.

La ditta appaltatrice si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili e delle stoviglie nonché ad usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. L'appaltatore dovrà seguire scrupolosamente il piano di autocontrollo di cui al D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii. e dovrà essere in grado di fornire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, oltre che degli Uffici sanitari competenti, la documentazione precisa al riguardo. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, l'Amministrazione Comunale si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico della ditta appaltatrice qualunque sia l'esito delle analisi effettuate. Tali analisi potranno essere commissionate dall'Amministrazione Comunale in ogni caso, per ragioni di controllo, prevedendo i relativi costi a proprio carico.



Il personale incaricato dalla ditta appaltatrice del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale delle Scuole e del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, l'Amministrazione Comunale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione delle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

## **Articolo 12 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

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

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione Comunale e della ditta appaltatrice, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

## **Articolo 13 - MENÙ E VARIAZIONI**

I menù predisposti devono garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea – linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR 25-2016.

Il menù dovrà essere presentato dalla ditta aggiudicataria in sede di gara, approvato dal SIAN - ASL competente prima di essere somministrato ed articolarsi in estivo ed invernale, possibilmente dovrà essere diversificato per le tre fasce scolastiche.

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per il servizio di refezione scolastica è composto da:

- 1) un primo piatto
- 2) un secondo piatto
- 3) un contorno
- 4) pane
- 5) frutta fresca di stagione o yogurt alla frutta o dessert

Le quantità da somministrare sono quelle previste nella tabella “grammature alimentari al netto edibile a crudo” (Allegato A) e nelle “Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica – Regione Piemonte” (Allegato B) entrambe allegate al presente capitolato.

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, e creato con l'utilizzo di prodotti biologici e prodotti provenienti dal commercio equo solidale

(in particolare utilizzare prodotti provenienti dal commercio equo solidale: banana una volta a settimana e legumi due volte al mese)

I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, al fine di far acquisire la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfare la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima. Il menù dovrà essere affisso nei locali di refezione scolastica il pasto del giorno.

La preparazione dei pasti giornalieri deve rispettare i menù presentati in sede di gara e visti dall'ASL. È consentito, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto dell'impianto da utilizzare per la realizzazione dei pasti previsti;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore si rende disponibile a valutare le preferenze espresse dagli utenti del servizio, mediante periodici questionari per la valutazione del gradimento, ai fini di eventuali variazioni dei menù, fatta salva la prescritta autorizzazione da parte della competente ASL.

Inoltre, qualunque intervento teso a migliorare la qualità del servizio di refezione scolastica da parte dell'appaltatore verrà valutato positivamente e messo in atto previo accordo con l'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva la facoltà, senza alcuna maggiorazione del prezzo, di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

Eventuali variazioni, nonché la periodicità o la frequenza delle stesse dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; tutti i prodotti utilizzati, per la confezione dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dal presente capitolato.

Variazioni straordinarie del menù saranno consentite solo in caso di guasti o interruzioni dell'energia che rendano inutilizzabili gli impianti cucina o di conservazione dei prodotti deperibili o per altri motivi di forza maggiore non imputabili alla ditta appaltatrice.

Nel caso, la stessa dovrà tempestivamente avvertire l'Amministrazione Comunale della variazione. Quindi, dovrà produrre entro cinque giorni, naturali e consecutivi, adeguata e motivata relazione sull'accaduto.

È a carico dell'Impresa provvedere alla vidimazione e verifiche presso il SIAN- ASL competente delle tabelle dietetiche con relativi allergeni e grammature prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica e così per le eventuali variazioni in corso del contratto.

L'Appaltatore si impegna a preparare diete speciali, in base alla normativa regionale vigente per comprovate situazioni patologiche. Le richieste dovranno essere debitamente compilate e firmate dai medici specialisti delle strutture pubbliche e presentate alla competente ASL utilizzando i modelli preposti.

La Ditta si impegna, altresì, a preparare diete speciali per i bambini di fede religiosa diversa dalla cattolica, che seguono diete particolari presentando specifica richiesta all'ASL competente.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Appaltatore è tenuto a far riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato.

Per la preparazione di tali pasti il personale dovrà utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione di menù base e di altre diete.

#### **Articolo 14 - PASTI SPECIFICI**

La ditta appaltatrice deve assicurare, per rispetto delle limitazioni alimentari imposte da motivazioni culturali, etiche o religiose, su richiesta scritta dei genitori, la sostituzione di alcuni alimenti (ad esempio: carne di maiale) o la fornitura di un menù differente (ad esempio: vegano o vegetariano) che verrà appositamente predisposto dal SIAN.

La ditta appaltatrice deve assicurare le variazioni del menù imposte da particolari patologie (ad esempio: diabete, morbo celiaco) attestate da certificazione medica.

Infine, la ditta appaltatrice assicura la somministrazione di pasta in bianco, o di un'analogha pietanza calda ad alta digeribilità, in caso di richiesta scritta dei genitori per indisposizione dell'alunno, che deve pervenire entro le ore 9,15 della mattina. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.

#### **Articolo 15 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI**

Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari:

- Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di mensa scolastica del Comune di Banzè.  
Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Banzè.
- Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.
- È compito della ditta appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Amministrazione Comunale la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.
- Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- La ditta appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al Regolamento CEE n. 852/2004 ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte dell'Amministrazione Comunale.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.
- È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.

## **Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali e del commercio equo solidale, da pesca sostenibile**

In ogni caso, per tutti i prodotti utilizzati nella mensa collettiva oggetto del presente capitolato, la ditta appaltatrice dovrà fornire, su richiesta degli Uffici comunali preposti al servizio di mensa, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche.

La ditta appaltatrice comunque si impegna a fornire frutta e verdura regolarmente certificata come biologica e ne dovrà presentare la relativa documentazione secondo il calendario di stagionalità allegato al DM 65 del 10/03/2020 (allegato F).

La ditta appaltatrice si impegna a fornire i seguenti prodotti provenienti dal commercio equo solidale: banane una volta a settimana: legumi: due volte a mese.

## **Gestione delle materie prime**

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo. Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

## **Tracciabilità**

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La ditta appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte dell'Amministrazione Comunale.

## **Etichettatura**

Le derrate alimentari utilizzate dalla ditta appaltatrice per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

## **Prodotti surgelati**

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 110 e ss.mm.ii.

Le confezioni dei surgelati:

- devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto;
- devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio;
- non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo;

I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.

Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:

- denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"

- data di produzione di facile lettura
- il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
- l'indicazione del lotto.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

- presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
- presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
- presentino confezioni rotte.

I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C. È vietato lo scongelamento in acqua. È vietato congelare un prodotto fresco. Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

### **Conformità degli alimenti**

La ditta appaltatrice si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare, è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, fatta eccezione per le fasi intermedie di preparazione, ammesse solo se gli aspetti igienico sanitari siano adeguatamente garantiti dalle attrezzature presenti in cucina.

**Tutti gli altri alimenti dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.**

È vietato l'utilizzo di prodotti O.G.M., di prodotti che abbiano subito processi di scongelamento, di prodotti in confezioni non integre.

### **Articolo 16 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) EX DM N. 65 DEL 10/03/2020 (sub c, lett. a) n. 1 - 9)**

#### **1. REQUISITI DEGLI ALIMENTI**

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

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:**

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

- **uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina:**

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

- **carne suina:**

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

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

Non è consentita la somministrazione di carne ricomposta, né pre-fritta, pre-impanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):**

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati in pericolo critico, in pericolo, vulnerabile e quasi minacciata dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

→ le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

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

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di pesce ricomposto né pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi:**

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

- **Latte e yogurt:** biologico

- **Olio:**

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

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

- **Succhi di frutta o nettali di frutta**: biologici. Nell'etichetta deve essere riportato l'indicazione contiene naturalmente zuccheri.
- **Acqua**: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinato al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

**Verifica**: le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

## 2. FLUSSI INFORMATIVI

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNP1, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. IL menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato online sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante Codice del consumo, nei casi di illiceità ivi previsti.

## 3. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal



personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere, se possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- I. attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- II. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

**Verifiche:** le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale

#### **4. PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).**

I pasti sono somministrati e consumati possibilmente in stoviglie monouso compostabile e biodegradabile, conformi alla norma UNI EN13432. I Vassoi dovranno essere in plastica dura conforme al D.M. N. 65/2020.

In qualsiasi caso l'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie adeguata e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN13432.

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

**Verifica:** oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

#### **5. PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi a rendere o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

#### **6. TOVAGLIE, TOVAGLIOLI.**

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o Global Organic Textile Standard o equivalenti. Le tovagliette monouso eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

**Verifica:** il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

#### **7. PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE.**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO

14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, con formi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

**Si specifica che nell'eventualità in cui il concorrente utilizzi materiali in plastica dura (ad esempio bicchieri) sarà necessario che sostituisca, a proprio carico, la lavastoviglie del centro di cottura. La sostituzione dell'elettrodomestico dovrà avvenire nel rispetto dei CAM. Al termine del contratto d'appalto la lavastoviglie rimarrà di proprietà del Comune di Bianzè.**

**Verifica:** il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

#### **8. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.**

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originali di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

**Verifica:** entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

#### **Articolo 17 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

## **Articolo 18 - LAVORAZIONI DEL GIORNO ANTECEDENTE**

Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, la ditta appaltatrice potrà svolgere le seguenti lavorazioni: mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;

- pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;
- cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successiva conservazioni in luogo asciutto e riparato;
- cottura di arrosti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura; il processo di abbattimento dovrà essere completato entro trenta minuti dalla cottura con il raggiungimento di 10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti; non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

## **Articolo 19 - LAVORAZIONI DI GIORNATA**

Nel giorno della distribuzione dei pasti, la ditta appaltatrice potrà svolgere le seguenti preparazioni:

- ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed, eventuale, cottura; preparazione del pane;
- impanatura, che non può protrarsi per più di un'ora;
- macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;
- cottura degli alimenti in modo che non trascorran più di una o due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai 65°C ed allestendo le porzioni *"a caldo"*.

La ditta appaltatrice si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

## **Articolo 20 - CONSERVAZIONE**

La ditta appaltatrice ne è responsabile ed assicura il perfetto stato igienico di dispensa e frigoriferi, ben ventilati ed illuminati e che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ad adeguata temperatura di conservazione.

## **Articolo 21 - SISTEMA HACCP**

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di attivare un sistema d'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare nella sua attività i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.

Il piano di autocontrollo dovrà essere comprensivo anche della somministrazione pasti, a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice deve:

- garantire che preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, distribuzione, trasporto, manipolazione, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari che siano effettuati in modo igienico;

- individuare eventuali processi, fasi e operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

La ditta appaltatrice è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico ed ha l'obbligo di consegnare all'Amministrazione Comunale copia del proprio manuale HACCP.

## **Articolo 22 - CONTROLLI**

L'Amministrazione Comunale è tenuta all'esercizio della vigilanza sull'andamento del servizio oggetto del presente capitolato e del controllo dei risultati.

In qualunque momento l'Amministrazione Comunale può con proprio personale autorizzato e riconoscibile dalla ditta appaltatrice, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina.

La ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi o regolamenti, nonché al capitolato, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta appaltatrice non fornirà una risposta ritenuta adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà le penali indicate nel presente capitolato.

La Commissione Mensa dovrà vigilare sulla qualità del cibo, sul gradimento dei bambini, sulle condizioni igienico-sanitarie del locale mensa.

I menù autorizzati potranno essere oggetto di verifica da parte della Commissione stessa. Ogni eventuale variazione ai menù proposti, ogni anomalia riscontrata sulla qualità del cibo, ogni problematica legata ai locali o al personale addetto al servizio dovrà essere comunicata al responsabile del servizio del Comune, il quale si attiverà contattando i soggetti interessati ed intervenendo con gli adempimenti necessari: ASL, ditta appaltatrice

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata e della rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in ogni momento l'intervento dell'ASL per il controllo del menù e della situazione igienica complessiva. Qualora la merce, al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta appaltatrice dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti e/o sostituirla immediatamente: saranno addebitate alla ditta appaltatrice oltre le spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri eventualmente sostenuti per i controlli e le analisi.

I controlli saranno estesi a tutte le operazioni connesse con il servizio richiesto e potranno essere effettuati da persone delegate dall'Amministrazione Comunale (es. componenti Commissione Mensa).

Eventuali contestazioni potranno essere fatte alla ditta appaltatrice unicamente dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta appaltatrice non fornisce nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente contratto.

## **Articolo 23 - PERSONALE**

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice dovrà avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio, adeguata esperienza e/o attinenti titoli di studi), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della mensa scolastica, comunicandone i nominativi al Comune. Il personale che presterà servizio a tempo pieno dovrà essere esperto ed in possesso di titolo abilitativo e aver precedenti lavorativi nelle mense scolastiche; è prevista la presenza di una ulteriore unità di personale per almeno 15 ore settimanali.

La ditta appaltatrice deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio; in caso di sciopero del personale deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a due giorni dalla data dello sciopero, comunicando altresì le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale del lavoro e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

La ditta appaltatrice deve assolvere correttamente, mensilmente o periodicamente, al pagamento ed agli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, nonché di tutti gli obblighi similari previsti dalla normativa vigente.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla ditta appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la ditta appaltatrice deve provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 3 giorni dalla richiesta scritta.

Per tutta la durata del contratto deve essere assicurata la presenza dell'organico attualmente operativo come numero, mansioni, livello e monte ore.

La ditta appaltatrice deve assicurare la presenza presso il proprio centro cottura, almeno una volta a settimana, del Responsabile tecnico che dovrà agire in qualità di referente nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative in materia di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione 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 creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

La ditta appaltatrice deve attuare l'osservanza delle norme relativamente alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi.

La ditta appaltatrice deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La ditta appaltatrice deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'Amministrazione Comunale deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la ditta appaltatrice ed i suoi dipendenti.

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesima.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dalla ditta appaltatrice, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni dell'Amministrazione Comunale o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'aggiudicatario stesso e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'aggiudicatario subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle attualmente occupate, secondo quanto previsto dai C.C.N.L. di categoria vigenti.

#### **Articolo 24 - NORME SPECIFICHE PER LE COOPERATIVE SOCIALI**

Allo scopo di tutelare i diritti dei soci e di creare condizioni di leale concorrenza fra tutti i soggetti partecipanti alla gara, l'Amministrazione Comunale richiede alla ditta appaltatrice, nel caso in cui si trattasse di cooperativa sociale, l'impegno ad applicare a tutti i lavoratori addetti al servizio, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, le condizioni retributive, previdenziali ed assicurative previste dal CCNL del settore relativo al servizio oggetto del presente appalto, garantendo a tutti i lavoratori, soci e non soci, condizioni di lavoro non inferiori a quanto previsto dal suddetto CCNL. L'aggiudicatario dovrà rispettare quanto disposto dall'art. 37 del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro in essere (CCNL Cooperative Sociali).

#### **Articolo 25 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE**

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare una adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. Deve altresì garantire lo svolgimento di corsi periodici di aggiornamento.

#### **Articolo 26 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

La ditta appaltatrice si impegna a fare applicare, per quanto di sua competenza, quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro.

## Articolo 27 - SPESE A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Le attrezzature (se fosse necessario integrare quelle esistenti) ed i prodotti necessari all'esecuzione del servizio saranno a carico della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice, in particolare, dovrà fornire, oltre ai pasti:

- piatti, bicchieri, posate possibilmente in materiale biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI EN13432 in conformità alla normativa;
- vassoi in plastica dura conforme al D.M. N. 65/2020.
- gli articoli complementari quali tovaglette e tovaglioli a perdere, conformi ai criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche;
- **Nell'eventualità in cui il concorrente utilizzi materiali in plastica dura (ad esempio bicchieri) sarà necessario che sostituisca, a proprio carico, la lavastoviglie del centro di cottura. La sostituzione dell'elettrodomestico dovrà avvenire nel rispetto dei CAM. Al termine del contratto d'appalto la lavastoviglie rimarrà di proprietà del Comune di Bianzè.**

## Art. 28 - GARANZIA

L'aggiudicatario, per sottoscrivere il contratto, dovrà presentare nel rispetto dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016 **garanzia definitiva** pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da compagnia assicurativa debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni. Tale polizza dovrà prevedere il pagamento immediato della somma, a prima richiesta dell'Amministrazione, senza possibilità di poter opporre eccezione alcuna.

Il deposito cauzionale resterà vincolato, per l'aggiudicatario, fino ad ultimazione del servizio e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia. L'aggiudicatario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso d'inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'aggiudicatario, prelevandone l'importo del canone d'appalto. L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario e non impegna l'Amministrazione Comunale se non dopo l'adozione del provvedimento esecutivo a termini di legge.

## Articolo 29 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta appaltatrice che ne è la sola responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

## Articolo 30 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

La ditta appaltatrice sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.



La ditta appaltatrice è tenuta a dotare i propri dipendenti preposti alla conduzione dell'appalto, del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80 e a sottoporli alle vaccinazioni di cui all'art. 38 del medesimo D.P.R.

Dovrà inoltre sottoporli periodicamente alle visite di controllo previste dal C.C.N.L. di categoria ed integrativo aziendale, garantendo la continuità delle prestazioni, a sua cura e spese. Non saranno in alcun modo addebitabili all'ente appaltante tutte le assenze od i cali di produttività del personale impiegato dalla ditta appaltatrice durante il presente appalto, siano essi obbligatori o facoltativi. La ditta appaltatrice dovrà sempre e comunque garantire, a sue spese, la presenza del personale minimo necessario presso il centro di cottura, tale da assicurare lo svolgimento dell'appalto a regola d'arte. La ditta appaltatrice è tenuta inoltre ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle prestazioni di cui al presente Capitolato, condizioni retributive vigenti per tutta la durata dell'appalto, proroghe contrattuali ed extracontrattuali comprese.

L'inosservanza di tali condizioni costituisce titolo a favore dell'Ente appaltante per la risoluzione immediata del contratto, senza che la ditta appaltatrice possa avanzare pretese di danni e risarcimenti, e salva ogni azione di rivalsa promossa nei suoi confronti dai dipendenti dello stesso. La ditta appaltatrice non dovrà assumere, per la conduzione o al termine dell'appalto, personale dipendente dall'ente, né potrà chiedere, a nessun titolo, l'assunzione del proprio personale da parte dell'Ente - quale che sia il rapporto giuridico - in qualsiasi momento od a termine dell'appalto.

#### **Articolo 31 - ESECUZIONE D'URGENZA**

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace salvo che, in casi d'urgenza il committente ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste al co. 8 dell'art. 32 del D.Lgs 50/2016.

#### **Articolo 32 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese e gli oneri connessi e conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto ed al relativo contratto (spese di segreteria, bolli, registrazione ecc.), incluse tasse ed imposte, sono a carico del Concessionario. Il conseguente contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

#### **Articolo 33 - SUBAPPALTO E CESSIONE**

E' assolutamente **proibito all'aggiudicatario** cedere a terzi in tutto o in parte il contratto sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto stesso, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni. Si applicano i limiti del subappalto previsti dal D.Lgs 50/2016.

#### **Articolo 34 - CONTROVERSIE**

E' esclusa la competenza arbitrale. Eventuali controversie derivanti dal contratto saranno deferite all'Autorità giudiziaria del Foro di Vercelli.

#### **Articolo 35 - MODIFICHE ED INTEGRAZIONI**

Ulteriori modifiche ed integrazioni al presente capitolato si intenderanno valide solo se accettate per iscritto da entrambe le parti contraenti.

### **Articolo 36 - DOMICILIO LEGALE**

La ditta appaltatrice dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in Bianzè.

### **Articolo 37 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

La ditta appaltatrice produrrà giornalmente una bolla di produzione dei pasti forniti alla scuola con consegna in duplice copia riportante: numero dei pasti alunni e personale docente ed eventuali diete speciali.

Mensilmente l'originale della bolla dovrà essere inoltrata all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura per gli adempimenti contabili. Il pagamento avverrà previa ricezione della relativa fattura. L'amministrazione comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta appaltatrice, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, calcolati sulla base dei servizi effettivamente resi, che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio. Il pagamento è disposto entro giorni 30 (trenta) dal ricevimento di regolari fatture al protocollo dell'Ente, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del D.U.R.C, da parte del Comune.

La liquidazione delle fatture può essere sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

### **Articolo 38-TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che l'Amministrazione Comunale dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore della ditta appaltatrice, quest'ultima assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n.136. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

I pagamenti effettuati senza avvalersi dello strumento del bonifico in favore del conto corrente indicato dall'affidatario, causeranno immediata nullità assoluta del contratto, con conseguente risoluzione immediata di fatto e di diritto. Dell'eventuale risoluzione dovrà essere informata la competente Prefettura -U.T.G.

### **Articolo 39 - OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE**

La ditta appaltatrice si dichiara edotta del contenuto nel piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, ai sensi del quale durante l'esecuzione del presente contratto, e per il triennio successivo, è fatto divieto per l'appaltatore medesimo di assumere obbligazione contrattuali in genere con gli amministratori e i responsabili di servizio del Comune di Bianzè e loro familiari stretti (coniuge e conviventi).

La ditta si impegna altresì a rispettare la disposizione di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165, come modificato dall'art. 1, comma 42, lettera I), della Legge 06.11.2012, n. 190.

### **Articolo 40 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI**

#### **A) LOCALI ASSEGNATI ALL'APPALTATORE**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, la Stazione Appaltante pone a disposizione dell'appaltatore i locali preposti al servizio e le attrezzature in essi contenute.

- Cucina locale lavaggio stoviglie, dispensa
- Refettori piano terra
- Servizi igienici alunni
- Servizi igienici personale
- Il pasto ai bambini della scuola dell'infanzia dovrà essere somministrato nel Refettorio piano primo situato nei locali della scuola dell'infanzia (raggiungibile con ascensore)

A tale scopo prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune. I locali vengono ceduti in comodato all'appaltatore, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per tutta la durata del rapporto contrattuale. L'ingresso nei locali sarà consentito alle sole persone che dovranno accedervi soltanto per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario. Al termine dell'appalto, la ditta deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione e ricevuto in comodato nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio. Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna, saranno oggetto di valutazione economica da parte degli uffici competenti e gli importi saranno addebitati all'appaltatore, anche mediante l'incameramento totale o parziale della cauzione.

#### **B) ATTREZZATURE ED IMPIANTI**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, la Stazione Appaltante pone a disposizione dell'appaltatore le attrezzature fisse e mobili occorrenti, installate nei locali specificati al precedente punto, allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento. Prima dell'inizio delle prestazioni verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno elencate tutte le attrezzature consegnate e quelle da sostituire. Tale verbale sarà allegato ai documenti contrattuali. Le attrezzature e gli impianti verranno ceduti in comodato all'appaltatore, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dall'Amministrazione Comunale apportata dall'appaltatore alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Al termine dell'appalto la ditta deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione secondo le stesse modalità previste per i locali assegnanti.

Nel caso venisse richiesto dall'Amministrazione Comunale, nel periodo di chiusura delle scuole, la ditta aggiudicataria dovrà concedere ad Associazioni che hanno sede nel territorio comunale l'utilizzo dei locali della mensa scolastica/cucina con annessa attrezzatura al fine di organizzare eventi pubblici, senza nulla pretendere da parte della ditta aggiudicataria.

#### **ARTICOLO 41 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO**

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Appaltatore devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

## **ARTICOLO 42 - MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

L'Appaltatore è obbligato a tenere in efficienza gli ambienti assegnati unitamente agli impianti allacciati e ad eseguirne la manutenzione ordinaria. Tale obbligo si estende anche per le attrezzature. Si intendono interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici, con particolare attenzione agli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento anche temporaneo della qualità efficienti delle attrezzature. Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere eseguiti entro 7 giorni dal verificarsi del guasto. Sono operazioni di manutenzione ordinaria:

- Sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo e ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda e gas;
- Pulizia dei sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione dei filtri delle cappe, pulizia ventilatori, pulizia delle cappe di aspirazione;
- Pulizie di tutte le apparecchiature esistenti nella cucina, con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere).
- Interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate alimentari ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte;
- Interventi su tutte le apparecchiature per la cottura;
- Interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente.

E' fatto divieto con particolare riferimento ai dispositivi di sicurezza, modificare anche temporaneamente macchine ed impianti. Per le apparecchiature in dotazione la ditta dovrà redigere un apposito registro di manutenzione ove andranno allegati il certificato di conformità, il libretto con le norme di sicurezza e le istruzioni di manutenzione. Nel registro saranno descritti in sintesi tutti gli interventi di manutenzione sia ordinari che straordinari, gli estremi di identificazione dell'esecutore dell'intervento. La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e con prodotti conformi alle specifiche del costruttore. Resteranno comunque a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale dipendente dall'appaltatore. In questo caso la Stazione Appaltante provvedere alle opere d'intervento rese necessarie ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'appaltatore.

## **Articolo 43 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI**

La manutenzione straordinaria dei locali, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che la Stazione Appaltante dovesse reputare necessarie, resteranno a suo carico e vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

## **Articolo 44 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa Aggiudicataria, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'appaltatore, la Stazione Appaltante provvederà ad addebitare all'appaltatore un importo pari a € 500,00 (Euro cinquecento/00) a titolo di penale.

#### **Articolo 45 - INVENTARI DI RICONSEGNA**

Alla scadenza del contratto l'appaltatore si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in quantità, specie e qualità a quelli in inventario, desunti i beni eventualmente alienati o distrutti. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati.

#### **Articolo 46 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune, in particolare:

- a) le imposte e le tasse derivanti dall'appalto;
- b) il possesso di licenze e di permessi nonché l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme vigenti durante il periodo di durata dell'appalto;
- c) ogni spesa inerente il personale addetto;
- d) le spese di assicurazione;
- e) tutte le spese relative al contratto;
- f) l'assunzione del rischio completo e incondizionato dell'esecuzione del servizio;
- g) la comunicazione tempestiva e per iscritto relativa ad ogni qualsivoglia inconveniente, di qualsiasi portata, pregiudizievole per il buon andamento del servizio;
- h) adempimenti di tutto quanto proposto ed offerto nella offerta tecnica.

#### **Articolo 47 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. N. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni. L'appaltatore, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del referente per la sicurezza. Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. Relativamente ai rischi interferenziali si rimanda al DUVRI di cui all'art. 26 del D. lgs. 81/2008.

#### **Articolo 48 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO**

L'Appaltatore, conformemente alle normative vigenti, deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **Articolo 49 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO**

L'appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

#### **Articolo 50 -PIANO DI EVACUAZIONE**

L'appaltatore deve predisporre, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Committente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

#### **Articolo 51 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO**

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

#### **ART. 52 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto di servizio, comprese le spese di registrazione, sono a carico del soggetto appaltatore.

#### **Articolo 53 - ACCORDI OPERATIVI**

Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente Capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza fra il Comune e il soggetto appaltatore, senza che ciò comporti alterazioni del contratto di servizio e dei rapporti economici fissati in sede di aggiudicazione e di contratto.

#### **Articolo 54 - RINVIO A NORME GENERALI**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia

### **TITOLO III - NORME FINALI**

#### **Articolo 55 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA APPALTATRICE**

La ditta appaltatrice deve effettuare il servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

E' inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta appaltatrice o al personale da essa dipendente.

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compenso da parte dell'Ente.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare e a mantenere operante per tutta la durata del servizio affidato, con primaria Compagnia di Assicurazione una polizza RCT (Responsabilità Civile contro Terzi) nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti con il massimale unico di importo non inferiore 3.000.000,00.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizza suddetta, debitamente quietanzata, dovrà essere presentata dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

#### **Art. 56 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

Qualora la ditta appaltatrice disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

#### **ART- 57- OBBLIGHI NORMATIVI**

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Comune di Bianzè, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto. L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Articolo 58 - PENALI**

La ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione applica le sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente riguardo a:

- penale di euro **500,00** per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di euro **1.000,00** nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);

- penale di euro **500,00** per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto o di utilizzo di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;
- penale di euro **250,00** in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- penale di euro **1.000,00** in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- penale di euro **2.500,00** in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo o in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante raccomandata A.R. o PEC.

La ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penalità è indipendente dal diritto al risarcimento del Comune, derivante da eventuali violazioni contrattuali.

## **Articolo 59 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere la risoluzione del contratto nel caso di ingiustificato ritardo nell'espletamento del servizio, nonché di esecuzione dello stesso non conformemente al presente disciplinare ed alle norme in esso richiamate, allorché le circostanze stesse siano state contestate per tre volte e per iscritto, ovvero per l'utilizzo di personale non qualificato.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato;
- d) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio;
- f) gravi ed irrimediabili carenze riscontrate a seguito di verifiche ed ispezioni.

Nei casi di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla garanzia e la ditta appaltatrice dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

## **Articolo 60 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Bianzè quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente:



- ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

- I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.
- II trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;
  - soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
  - altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
  - altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
  - legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo. Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di

utilizzo a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

- I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di Bianzè, con sede in Bianzè(VC) - cap 13040 - Via Italia n. 29, PEC [bianze@legalmail.it](mailto:bianze@legalmail.it)
- II Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Bianzè.

#### **Articolo 61 - NORME DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

La ditta appaltatrice è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

#### **Articolo 62 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO – FASE ESECUTIVA**

Responsabile del procedimento è individuato nella persona del Responsabile dei Servizi Generali Scuola e Cultura - Bobba Liliana telefono 0161/49133, fax 0161/49433, e-mail: [ufficiosegreteria.bianze@ruparpiemonte.it](mailto:ufficiosegreteria.bianze@ruparpiemonte.it), PEC [bianze@legalmail.it](mailto:bianze@legalmail.it).

Eventuali informazioni potranno essere richieste al Comune di Bianzè - da lunedì a venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.30.

#### **Articolo 63- ALLEGATI**

Vengono allegati al presente capitolato:

- A. Tabella grammature
- B. Linee guida della Regione Piemonte
- C. Planimetrie locali
- D. DUVRI
- E. Elenco attrezzature principali
- F. Calendario Stagionalità (Allegato A dm 65 del 10/03/2020)