

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, ANNI SCOLASTICI  
2026/2027-2027/2028-2028/2029-2029/2030-2030/2031, CON POSSIBILITÀ  
DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI SCOLASTICI  
CIG BBDCAC7560**

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

## Sommario

Premessa.....	5
<b>TITOLO I.....</b>	<b>5</b>
<b>Indicazioni generali del contratto.....</b>	<b>5</b>
1. <b>Oggetto dell'appalto .....</b>	<b>5</b>
2. <b>Finalità del servizio .....</b>	<b>5</b>
3. <b>Carattere del servizio .....</b>	<b>5</b>
4. <b>Durata dell'appalto .....</b>	<b>6</b>
5. <b>Luogo di svolgimento del servizio .....</b>	<b>6</b>
6. <b>Composizione dell'utenza, elenco sedi e pasti presunti.....</b>	<b>6</b>
MICRONIDI - PALAZZO SAN GIUSEPPE - EX PROTETTE.....	6
SCUOLE DELL'INFANZIA .....	7
SCUOLE PRIMARIE.....	7
SERVIZIO ESTATE RAGAZZI .....	8
7. <b>Giorni ed orari del servizio .....</b>	<b>8</b>
8. <b>Prezzo del pasto .....</b>	<b>8</b>
9. <b>Revisione dei prezzi.....</b>	<b>8</b>
<b>TITOLO II.....</b>	<b>9</b>
<b>Oneri a carico dell'aggiudicatario.....</b>	<b>9</b>
10. <b>Clausole contrattuali del servizio .....</b>	<b>9</b>
11. <b>Oneri inerenti al servizio .....</b>	<b>9</b>
12. <b>Strutture, impianti, attrezzature ed arredi, affidati dalla stazione appaltante all'appaltatore. Oneri .....</b>	<b>9</b>
13. <b>Centri di cottura .....</b>	<b>10</b>
14. <b>Centro cottura d'emergenza.....</b>	<b>10</b>
15. <b>Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica .....</b>	<b>11</b>
16. <b>Verbale di consegna dei locali ed inventario.....</b>	<b>11</b>
17. <b>Requisiti dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....</b>	<b>11</b>
18. <b>Educazione alimentare e misure per ridurre lo spreco .....</b>	<b>12</b>
19. <b>Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari e riciclo .....</b>	<b>12</b>
20. <b>Prevenzione e gestione dei rifiuti .....</b>	<b>13</b>
21. <b>Gestione informatizzata del servizio.....</b>	<b>14</b>
22. <b>Assicurazioni.....</b>	<b>14</b>
23. <b>Obblighi a carico della stazione appaltante.....</b>	<b>15</b>
<b>TITOLO III .....</b>	<b>15</b>
<b>Norme concernenti il personale.....</b>	<b>15</b>

24.	<b>Personale</b> .....	15
25.	<b>Clausola sociale</b> .....	16
26.	<b>Rapporto di lavoro</b> .....	16
27.	<b>Codice di comportamento</b> .....	16
28.	<b>Profili professionali</b> .....	17
	Responsabile del servizio .....	17
	Personale addetto alla produzione dei pasti.....	17
	Dietista.....	17
	Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti.....	17
	Personale addetto alla somministrazione dei pasti .....	17
29.	<b>Vestiario ed igiene del personale</b> .....	17
30.	<b>Normativa contro lo sfruttamento sessuale dei minori</b> .....	18
<b>TITOLO IV</b> .....		18
<b>Requisiti degli alimenti destinati alla preparazione dei pasti</b> .....		18
31.	<b>Requisiti degli alimenti</b> .....	18
32.	<b>Etichettatura delle derrate</b> .....	20
33.	<b>Rintracciabilità</b> .....	20
<b>TITOLO V</b> .....		20
<b>Menù</b> .....		20
34.	<b>Determinazione dei pasti</b> .....	20
35.	<b>Diete speciali</b> .....	21
36.	<b>Diete in bianco</b> .....	21
<b>TITOLO VI</b> .....		22
<b>Produzione</b> .....		22
37.	<b>Organizzazione del servizio per la produzione</b> .....	22
38.	<b>Modalità di confezionamento dei cibi</b> .....	22
39.	<b>Conservazione dei campioni</b> .....	23
40.	<b>Conservazione delle derrate</b> .....	23
<b>TITOLO VII</b> .....		23
<b>Tecnologie di manipolazione</b> .....		23
41.	<b>Manipolazione, preparazione e cottura</b> .....	23
42.	<b>Operazioni preliminari e cotture</b> .....	24
43.	<b>Condimenti</b> .....	25
<b>TITOLO VIII</b> .....		25
<b>Livello di qualità delle pulizie e della sanificazione</b> .....		25
44.	<b>Pulizia, deterzione, disinfezione e caratteristiche dei prodotti</b> .....	25
45.	<b>Gestione e controllo degli infestanti</b> .....	26

<b>TITOLO IX</b> .....	27
<b>Controlli sulla produzione e sul servizio</b> .....	27
46. <b>Diritto di controllo</b> .....	27
47. <b>Diritto di controllo da parte del Comune</b> .....	28
48. <b>Verifiche da parte della commissione mensa</b> .....	28
49. <b>Esercizio dell'autocontrollo</b> .....	28
50. <b>Penalità</b> .....	29
<b>TITOLO X</b> .....	29
<b>Disposizioni varie</b> .....	29
51. <b>Modificazione del contratto in corso di esecuzione</b> .....	29
52. <b>Sospensione dell'esecuzione</b> .....	29
53. <b>Risoluzione del contratto</b> .....	29
54. <b>Recesso</b> .....	29
55. <b>Esecuzione o completamento del servizio, nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato</b> .....	29
56. <b>Modalità di pagamento e fatturazione del compenso</b> .....	30
57. <b>Controlli sull'esecuzione del contratto</b> .....	30
58. <b>Subappalto e cessione del contratto</b> .....	30
59. <b>Tutela dei lavoratori</b> .....	30
60. <b>Sicurezza</b> .....	30
61. <b>Trattamento dei dati personali</b> .....	31
62. <b>Garanzia definitiva</b> .....	31
63. <b>Definizione delle controversie</b> .....	31
64. <b>Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari</b> .....	31
65. <b>Norma di chiusura</b> .....	31

## **Premessa**

Il presente documento viene redatto in attuazione delle disposizioni del decreto legislativo 31/03/2023, n. 36 e ss.mm.ii., recante «Codice dei contratti pubblici» [nel prosieguo: Codice].

L'articolo 57, comma 2, del succitato Codice, stabilisce, tra l'altro, che "Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi, definiti per specifiche categorie di appalti e concessioni, differenziati, ove tecnicamente opportuno, anche in base al valore dell'appalto o della concessione, con decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto dall'articolo 130. Tali criteri, in particolare quelli premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108, commi 4 e 5. Le stazioni appaltanti valorizzano economicamente le procedure di affidamento di appalti e concessioni conformi ai criteri ambientali minimi".

Vengono recepite le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010 (GU Serie Generale n. 134 del 11 giugno 2010), le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana" approvate dal Ministero dell'istruzione, prot. MIUR 7835 del 14 ottobre 2011 e da ultimo il DM del Ministro della Salute del 28 ottobre 2021 recante "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»" (GU Serie Generale n. 269 dell'11 novembre 2021).

Il committente obbliga l'appaltatore al rispetto delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi per il "Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", adottati con D.M. 10/03/2020, n. 65 (pubblicato in G.U.R.I. s.g. n. 90 del 04/04/2020) e nella relativa Circolare esplicativa 25/09/2025.

## **TITOLO I**

### **Indicazioni generali del contratto**

#### **1. Oggetto dell'appalto**

Il servizio di ristorazione scolastica si articola nelle seguenti attività:

- a) servizio di ristorazione collettiva: attività che include l'acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
- b) derrate alimentari: prodotti ortofrutticoli, prodotti ittici; latte e latticini, carne e derivati; uova e altri prodotti alimentari trasformati.

#### **2. Finalità del servizio**

Il servizio di refezione scolastica provvede ad offrire un servizio, che, oltre a garantire e a soddisfare i bisogni dei piccoli utenti, intende favorire l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e per la prevenzione delle patologie cronico-degenerative, delle quali l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio, in modo da fornire, nell'ottica globale di educazione scolastica, anche una educazione alimentare.

#### **3. Carattere del servizio**

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico e, per nessuna ragione, esso potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato.

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

#### 4. Durata dell'appalto

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 5 (cinque) anni scolastici [2026/2027-2027/2028-2028/2029-2029/2030-2030/2031], decorrenti dalla data di inizio delle lezioni e sino al termine delle stesse, secondo il calendario scolastico della Regione Piemonte.

La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a 3 (tre) anni scolastici [2031/2032-2032/2033-2033/2034] ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

#### 5. Luogo di svolgimento del servizio

Il servizio di refezione scolastica è rivolto alle alunne ed agli alunni che frequentano i micronidi, le Scuole dell'Infanzia e le Scuole Primarie, ubicate nel territorio del Comune di Borgo San Dalmazzo, nonché al relativo personale in servizio avente diritto.

L'aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese e con propria organizzazione allo svolgimento del servizio, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia.

Indicativamente nell'anno scolastico 2027/2028, e comunque a conclusione dei lavori di demo-ricostruzione della nuova scuola di Via Monte Rosa, gli alunni dell'Infanzia Monte Rosa (da maggio 2026 in strutture temporanee adibite ad aule scolastiche, nel cortile comunale del Palazzo San Giuseppe – Ex Protette) e dei micronidi (attualmente presso Palazzo San Giuseppe – Ex Protette) saranno trasferiti nel nuovo plesso scolastico.

#### 6. Composizione dell'utenza, elenco sedi e pasti presunti

Il servizio dovrà essere espletato nelle seguenti sedi scolastiche, indicativamente per il numero di pasti sotto riportati.

Il numero dei pasti indicato nelle seguenti tabelle è stato stimato, sulla base del numero di alunni iscritti al servizio di ristorazione scolastica, nell'anno 2025 (gennaio/dicembre). Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Comune.

#### MICRONIDI - PALAZZO SAN GIUSEPPE - EX PROTETTE

- 1) LUMABO' (ingresso piazza Liberazione) – ALUNNI N. 20
- 2) CHIOCCIOLA' (ingresso via Avena) – ALUNNI N. 24

ATTIVITA' SVOLTA SU 5 GIORNI SETTIMANALI – GENNAIO/LUGLIO – INTERRUZIONE AD AGOSTO – RIPRESA SETTEMBRE/DICEMBRE

MESE	N. PASTI BIMBI LUMABO'	N. PASTI BIMBI CHIOCCIOLA	TOTALE PASTI BIMBI
GENNAIO	251	380	631
FEBBRAIO	273	384	657
MARZO	296	392	688
APRILE	232	349	581
MAGGIO	289	410	699
GIUGNO	299	387	686
LUGLIO	280	380	660
SETTEMBRE	283	172	455
OTTOBRE	343	215	558
NOVEMBRE	287	212	499
DICEMBRE	226	204	430
<b>TOTALE</b>	<b>3059</b>	<b>3485</b>	<b>6544</b>

### SCUOLE DELL'INFANZIA

- 1) MONTE ROSA - ALUNNI N. 43 (da maggio 2026 in strutture temporanee adibite ad aule scolastiche nel cortile comunale del Palazzo San Giuseppe - Ex Protette)
- 2) VIA GIOVANNI XXIII - ALUNNI N. 123
- 3) ASILO TONELLO - VIA ASILO - ALUNNI N. 84

ATTIVITA' SVOLTA SU 5 GIORNI SETTIMANALI – DA GENNAIO A FINE GIUGNO  
RIPRESA SETTEMBRE A TUTTO DICEMBRE (CON CHIUSURE PREVISTE DAL CALENDARIO SCOLASTICO)

<b>MESE</b>	<b>N. PASTI BIMBI</b>	<b>N. PASTI INSEGNANTI</b>	<b>TOTALE PASTI</b>
GENNAIO	4020	555	4575
FEBBRAIO	4436	560	4996
MARZO	4253	544	4797
APRILE	3715	486	4201
MAGGIO	4512	567	5079
GIUGNO	3747	536	4283
SETTEMBRE	2812	464	3276
OTTOBRE	4769	716	5485
NOVEMBRE	4267	642	4909
DICEMBRE	2563	407	2970
<b>TOTALE</b>	<b>39094</b>	<b>5477</b>	<b>44571</b>

### SCUOLE PRIMARIE

- 1) DON ROASCHIO – VIA ASILO – TEMPO PIENO - n. 302 bambini  
Attività svolta su 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì
- 2) DON LUCIANO - VIA GIOVANNI XXIII - n. 168 bambini
  - a. TEMPO NORMALE: utilizzo della mensa solo nei rientri settimanali previsti dall'Istituto Comprensivo – circa n. 100 alunni. Nell'anno scolastico 2025/2026 è previsto il rientro soltanto al lunedì pomeriggio.
  - b. UNA CLASSE TEMPO POTENZIATO con attività pomeridiane previste su 5 giorni settimanali per n. 20 bambini, ipotizzata per 5 anni a partire dall'a.s. 2025/26.

DA GENNAIO A TERMINE ANNO SCOLASTICO (INIZIO GIUGNO COME DA CALENDARIO SCOLASTICO) – INTERRUZIONE LUGLIO AGOSTO – RIPRESA SETTEMBRE/DICEMBRE (COME DA CALENDARIO SCOLASTICO)

MESE	N PASTI BAMBINI	N PASTI INSEGNANTI	N. PASTI TOTALI
GENNAIO	5666	282	5948
FEBBRAIO	5951	300	6251
MARZO	5909	285	6194
APRILE	5238	255	5493
MAGGIO	6260	302	6562
GIUGNO	1187	60	1247
SETTEMBRE	4513	204	4717
OTTOBRE	7537	345	7882
NOVEMBRE	6509	300	6809
DICEMBRE	3907	195	4102
<b>TOTALE</b>	<b>52677</b>	<b>2528</b>	<b>55205</b>

### SERVIZIO ESTATE RAGAZZI

Il Comune non organizza il servizio di “estate ragazzi”, tuttavia concede i locali comunali, per la preparazione dei pasti, ai soggetti che autonomamente gestiscano l’attività di “estate ragazzi”. La ditta aggiudicataria del servizio in epigrafe può provvedere alla preparazione dei pasti, durante il periodo di attività estiva, concordando prezzi e modalità del servizio medesimo, esclusivamente con il soggetto che gestisce l’attività di “estate ragazzi”.

#### **7. Giorni ed orari del servizio**

Il servizio di refezione scolastica in appalto dovrà essere svolto come di seguito riportato:

- tutti i giorni scolastici (dal lunedì al venerdì) per gli alunni dei micronidi comunali, della scuola per l’infanzia e per gli alunni della scuola primaria a tempo pieno;
- nei giorni richiesti dall’Istituto Comprensivo Grandis per gli alunni delle scuole primarie a tempo normale/potenziato (nell’articolo 6 è riportato il prospetto dei rientri pomeridiani relativo all’anno scolastico 2025/2026);

L’orario dei pasti, per ciascuna refezione, sarà fissato d’intesa tra l’Amministrazione comunale, i micronidi, le scuole interessate e l’appaltatore del servizio.

I rientri pomeridiani potranno subire variazioni in relazione alle modifiche dell’articolazione degli orari disposte dal dirigente dell’Istituto comprensivo prima dell’inizio dell’anno scolastico. In tale evenienza, l’appaltatore sarà tenuto ad adeguare il servizio di refezione in maniera rispondente alle esigenze delle scuole.

#### **8. Prezzo del pasto**

L’importo a base di gara è costituito dal costo del singolo pasto ed è pari ad € 6,0552 (soggetto a ribasso), oltre agli oneri per la sicurezza pari a € 0,0130 (non soggetti a ribasso), al netto dell’IVA.

Nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante per l’appaltatore, sono compresi i costi del personale; i costi degli adempimenti per la sicurezza; i costi delle derrate alimentari; gli oneri della sicurezza (non soggetti a ribasso); il costo dei materiali per pulizia e sanificazione; le spese di manutenzione ordinaria delle cucine; le spese generali amministrazione: sistema informatizzato prenotazione pasti, utenze, noleggi vari; i costi analisi: misure di autocontrollo e di garanzia della qualità dei prodotti e servizio disinfezione e derattizzazione; i costi per investimenti e ammortamento di attrezzature, arredi e migliorie; i costi gestione automezzi, trasporto e consegna dei pasti; costi e spese generali.

#### **9. Revisione dei prezzi**

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano i seguenti indici indicati all’articolo 60, comma 3, lettera b del Codice, tenuto conto delle previsioni di cui all’allegato II.2-bis, in applicazione di quanto previsto nello schema di contratto e/o nel capitolato speciale.

Si applica la revisione dei prezzi anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla stazione appaltante.

## TITOLO II

### Oneri a carico dell'aggiudicatario

#### 10. Clausole contrattuali del servizio

Le clausole contrattuali, per lo svolgimento del servizio in epigrafe sono contenute e specificate nei Criteri Ambientali Minimi [nel prosieguo: CAM], per il "Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", adottati con D.M. 10/03/2020, n. 65 (pubblicato in G.U.R.I. s.g. n. 90 del 04/04/2020) [nel prosieguo: "decreto"] e la relativa Circolare esplicativa 25/09/2025, *Capitolo C "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)"* e sono le seguenti:

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.
9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

I punti sopra riportati sono trattati nel presente capitolato.

#### 11. Oneri inerenti al servizio

Tutte le spese relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici ed i locali "spogliatoi" del personale, sono a totale carico dell'appaltatore.

La gestione del servizio si svolge sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'appaltatore risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività svolta, da essa o dai propri dipendenti, nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

L'appaltatore solleva il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

A tale proposito l'aggiudicatario si impegna a stipulare, prima della sottoscrizione del contratto, le polizze assicurative specificate all'articolo 21.

#### 12. Strutture, impianti, attrezzature ed arredi, affidati dalla stazione appaltante all'appaltatore. Oneri

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale cede in comodato d'uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per i servizi di preparazione e somministrazione, come da inventari beni agli allegati 01B\_3, 01B\_4, e 01B\_5 al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare le attrezzature e le apparecchiature di proprietà del Comune presenti nei centri di cottura, visionabili con sopralluogo e qualora ritenute non congrue e/o insufficienti per la gestione ed il miglioramento del servizio, dovrà procedere alla loro fornitura e/o sostituzione.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio. L'appaltatore non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico

circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla ditta, imprevisti vari), per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

La ditta aggiudicataria dovrà allestire il centro di cottura, a servizio della relativa scuola dell'infanzia Monte Rosa che verrà attivato indicativamente nel corso dell'anno scolastico 2027/28 e, comunque, a conclusione dei lavori di demo-ricostruzione della nuova scuola di via Monte Rosa, cioè da quando gli alunni dell'Infanzia Monte Rosa (da maggio 2026 in strutture temporanee adibite ad aule scolastiche nel cortile comunale del Palazzo San Giuseppe - Ex Protette) e dei micronidi (attualmente presso Palazzo San Giuseppe – Ex Protette) saranno trasferiti nel nuovo plesso scolastico.

Al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto, quanto quelli integrati dalla ditta appaltatrice, resteranno di proprietà del Comune.

A partire dal primo giorno di servizio la ditta aggiudicataria dovrà rendere disponibili presso il plesso "Tonello" uno o più carrelli termici per i pasti destinati agli alunni frequentanti i due micronidi comunali e la scuola dell'infanzia Monte Rosa (da maggio 2026 in strutture temporanee adibite ad aule scolastiche nel cortile comunale del Palazzo San Giuseppe - Ex Protette), segnalati all'art. 6. Gli addetti alla distribuzione verificheranno la temperatura di ogni singola tipologia di alimento al momento del ricevimento dei pasti, accertandosi che, per i cibi caldi, sia rispettato il limite minimo di 60° e, per i cibi freddi, il limite massimo di 10°, fatto salvo il rispetto delle temperature imposte dalle normative vigenti.

La manutenzione ordinaria dei locali (mensa, refettori e servizi igienici), delle opere elettriche (sostituzione lampade), delle opere impianti idrico/sanitari (riparazione rubinetti, riparazioni cassette w.c., ripristino scarichi bagni otturati), delle opere varie (riparazione/sostituzione di maniglie, serrature, tinteggiatura dei locali in uso (obbligo una volta ogni due anni) e le riparazioni e ripristini, qualora dovessero insorgere problemi di infiltrazione di acqua o macchie di umidità, purché strettamente correlati alla responsabilità diretta dell'appaltatore, compresa la riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco, saranno a carico dell'appaltatore.

Il Comune è tenuto esclusivamente agli interventi di manutenzione straordinaria, relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto od improprio da parte del personale dell'impresa.

Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'appaltatore al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il Comune si farà carico di tutte le utenze necessarie al funzionamento delle mense compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice, combustibile).

### **13. Centri di cottura**

I pasti devono essere confezionati presso le due cucine site in:

- 1) scuola dell'infanzia Tonello in via Asilo (per infanzia Tonello, infanzia Monte Rosa, primaria Don Roaschio, micronido Lumabò e micronido Chiocciolà)
- 2) scuola "Don Luciano Pasquale" in via Giovanni XXIII (scuola infanzia e primaria).

Indicativamente, nell'anno scolastico 2027/2028 (e comunque, a conclusione dei lavori di demo-ricostruzione della nuova scuola in Via Monte Rosa), verrà attivata una terza cucina, a servizio della relativa scuola dell'infanzia Monte Rosa (da maggio 2026 in strutture temporanee adibite ad aule scolastiche nel cortile comunale del Palazzo San Giuseppe - Ex Protette) e dei micronidi (attualmente presso Palazzo San Giuseppe – Ex Protette).

### **14. Centro cottura d'emergenza**

L'appaltatore deve dotarsi di un centro cottura in gestione o in proprietà, da utilizzare in caso di emergenza (eventi straordinari atmosferici o di qualunque altra tipologia).

Tale disponibilità e funzionalità costituisce, sia requisito di partecipazione, che di esecuzione del contratto, legittimamente esigibile verso l'appaltatore, come condizione per la stipulazione del contratto.

La cucina dovrà essere in disponibilità per tutta la durata contrattuale, compreso il periodo di eventuale rinnovo. La cucina dovrà essere adeguatamente dimensionata, dotata di attrezzature e di capacità produttiva tale da soddisfare tutto il fabbisogno dei pasti (art.6 del presente capitolato) e dovrà essere situata nel raggio di 35 km dal Comune di Borgo San Dalmazzo. La distanza dovrà comunque essere tale da garantire un intervallo di tempo, tra

l'ultimazione della cottura e la consegna dei pasti, non superiore ai 45 (quarantacinque) minuti, per tutte le sedi di consegna dei pasti, comprensivo del tempo necessario per le operazioni di scarico dei contenitori.

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in locali o aree del centro di cottura a ciò dedicate. Le stoviglie, utensili e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete "gravi" (codici rossi) devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente dalle stoviglie, utensili e pentolame utilizzati per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti del vitto comune (cucina dietetica).

Qualora ciò non dovesse avvenire, il Comune richiederà il risarcimento dei relativi danni.

#### **15. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica**

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

In sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

#### **16. Verbale di consegna dei locali ed inventario**

La stazione appaltante redigerà l'inventario dei beni dati in uso all'impresa aggiudicataria. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

#### **17. Requisiti dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. 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.

Sono a carico dell'appaltatore la fornitura di stoviglie tradizionali e/o monouso, vassoi, ove necessari, e ogni utensile necessario per l'espletamento del servizio e per la distribuzione, comprese le caraffe infrangibili, in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. (UE) 10/2011, dotate di coperchio, per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, di cui dovranno essere dotati i tavoli, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovaglette posto- tavola solo per casi d'emergenza, ecc.).

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

Le stoviglie riutilizzabili devono essere:

- piatto fondo in melammina per il primo, di colore bianco ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore;
- piatto piano in melammina per il secondo ed il contorno, di colore bianco ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore. È consentita la fornitura di piatti bis-comparto per il secondo e contorno;
- bicchieri in polipropilene infrangibile trasparente (adatti ai bambini fascia 0/3 per i micronidi);

- posate in acciaio inossidabile 18/10 (diciotto/dieci), con lunghezza adatta agli utenti delle scuole dell'obbligo e del pre-obbligo.

Tutta la posateria deve essere priva di saldature e dotata del fondo del manico arrotondato.

Il materiale elencato deve essere infrangibile, atossico e idoneo al contatto con gli alimenti.

L'appaltatore deve fornire stoviglie e posate adattabili ai vassoi impiegati. I vassoi in materiale plastico riciclabile devono essere infrangibili, atossici e idonei al contatto con gli alimenti.

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 0 «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.

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.

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

Di tutto il materiale destinato al contatto diretto con gli alimenti, il Comune potrà richiedere di far eseguire all'appaltatore verifiche a campione, sottoponendo i MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) 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 Reg. (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.

Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale in casi particolari nei quali, per diverse motivazioni, non sia possibile prelevare o utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale.

## **18. Educazione alimentare e misure per ridurre lo spreco**

L'appaltatore dovrà attuare, a proprie cure e spese gli interventi di educazione alimentare, rivolto agli insegnanti e agli alunni.

Il Comune ritiene che l'educazione alimentare nelle scuole sia fondamentale per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di fare scelte corrette e consapevoli, riguardo alla propria alimentazione, imparando altresì a tenere in considerazione il nuovo concetto di sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari.

L'educazione alimentare dovrà prevedere attività di laboratorio, degustazioni e sperimentazioni differenziando le proposte per fasce di età.

Il programma per ciascun anno scolastico dovrà essere presentato al Comune entro il mese di ottobre.

## **19. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari e riciclo**

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 e primaria), 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 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, devono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con l'ASL CN1 ed i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menu che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee, per i bambini con comportamento anomalo, nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

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.

Saranno eseguite verifiche, tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

## **20. 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.

All'interno del centro di cottura, come pure nei vari istituti scolastici sede di cucine e refettori, i rifiuti solidi (residui di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti ecc.), i residui di imballaggio ed ogni altro rifiuto devono essere raccolti, in modo differenziato, a cura del personale dell'appaltatore, in appositi contenitori e trasportati all'esterno dei locali, nel rispetto dei tempi di raccolta stabiliti dal Comune. A tal fine l'appaltatore si impegna a seguire le istruzioni impartite dalla normativa nazionale, dai regolamenti e dalle disposizioni emanate dal Comune di Borgo San Dalmazzo e dalla ditta appaltatrice del servizio di raccolta rifiuti. È vietato tassativamente scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavandini etc.). Riguardo al trattamento degli oli alimentari usati e

relativi filtri varrà quanto prescritto dal D.Lgs. 152/2006 e successive modifiche; il loro ritiro dovrà essere effettuato, a spese dell'appaltatore, da apposita impresa autorizzata al recupero di questa categoria di rifiuti.

## **21. Gestione informatizzata del servizio**

Il sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze e l'addebito dei pasti sarà fornito dall'Amministrazione Comunale a cui saranno in capo anche la fase di iscrizione al servizio di refezione, l'assegnazione nelle fasce reddituali di eventuale riduzione o esonero per ogni anno scolastico, l'invio dell'elenco degli iscritti con i dati necessari all'Impresa aggiudicataria.

L'appaltatore dovrà farsi carico dell'acquisto di dispositivi mobili con accesso alla rete internet per la registrazione delle presenze e il conseguente addebito dei pasti. L'addebito avviene giornalmente, mediante la rilevazione della presenza da parte del personale scolastico che lo trasmetterà al personale dedicato della ditta aggiudicataria; la fruizione del servizio è registrata in tempo reale.

L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire al centro di produzione pasti entro le ore 9,30 del giorno di fornitura con l'ausilio di tecnologie che abbiano il minimo impatto possibile sulle attività didattiche e sull'organizzazione della scuola.

Uscite anticipate: la rilevazione della presenza avviene entro le ore 9,30. Pertanto, sarà effettuato l'addebito dei pasti, anche se non consumati, in caso non ne sia stato data debito preavviso al personale scolastico prima delle 9,30.

Il numero dei pasti disdettati, con le modalità e gli accordi che verranno assunti tra l'appaltatore e l'Amministrazione Comunale non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

In particolare, il sistema proposto non dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività, prevedendo quindi l'adozione di sistemi che non contemplino l'uso di tessere/badge/smart-card in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi dovuti a smarrimento o dimenticanza di tali strumenti, da parte degli alunni.

## **22. Assicurazioni**

L'appaltatore è il solo responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione comunale, relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati, personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della Ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'attività lavorativa svolta per l'erogazione del servizio, dall'utilizzo di attrezzature, materiali, etc.

È pertanto a carico dell'appaltatore l'onere della stipula di apposite polizze assicurative Responsabilità Civile Verso Terzi e Prestatori d'opera contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.

La Ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque prima della stipulazione del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposite assicurazioni riferite specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.

La polizza R.C.T. per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della Ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori a:

- € 5.000.000,00 per ogni sinistro;
- € 5.000.000,00 per danni a persone;
- € 5.000.000,00 per danni a cose.

La polizza R.C.O. per la responsabilità nei confronti degli operatori dovrà avere massimale non inferiori a € 5.000.000,00 per ogni dipendente infortunato.

Il testo da adottare dovrà comprendere il "danno biologico" e comprendere l'estensione alle malattie professionali. Inoltre, dovrà essere compresa l'estensione alla eventuale rivalsa da parte dell'INPS, INAIL o altri Istituti consimili.

La polizza dovrà specificare nella definizione di terzo gli utenti del servizio e tutti i soggetti che a qualsivoglia titolo partecipino si intendono terzi.

La polizza dovrà comprendere la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Borgo San Dalmazzo, dei propri Amministratori, Dipendenti e soggetti a qualsivoglia titolo possano operare in nome e per conto del medesimo.

La polizza nello specifico dovrà inoltre prevedere la clausola relativa allo smercio e somministrazione a terzi da prodotti, cibi o bevande, a seguito della loro vendita, somministrazione o distribuzione.

La polizza dovrà comprendere l'estensione alla RC personale dei dipendenti e/o soggetti che possano operare in nome e per conto dell'affidatario.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi, a tale riguardo, che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo per l'appalto.

La polizza dovrà avere validità per tutta la durata contrattuale, anche per il tramite di tempestivi rinnovi.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'appaltatore anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze.

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità, il Comune potrà rivalersi sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

### **23. Obblighi a carico della stazione appaltante**

La stazione appaltante provvede:

1. alla raccolta delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica, entro il mese di maggio di ogni anno, tramite procedura informatizzata;
2. alla consegna degli elenchi nominativi degli iscritti al servizio, suddivisi per plesso scolastico, entro il 31 agosto di ogni anno, fatti salvi i dovuti aggiornamenti necessari in corso dell'anno scolastico;
5. alla gestione del sistema informatizzato di riscossione delle rette da parte degli utenti, nonché le verifiche sulla regolarità dei pagamenti;
7. alla liquidazione dei corrispettivi alla ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dal presente capitolato.

## **TITOLO III**

### **Norme concernenti il personale**

#### **24. Personale**

Ai sensi dell'art. 11, comma 2, del d.lgs. 31/03/2023, n. 36 e ss.mm.ii. – Codice dei contratti pubblici (nel prosieguo: Codice), si evidenzia che il codice ATECO principale per la gestione di mense scolastiche è 56.29.10 - Mense. Questo codice include la gestione di ristorazione collettiva in scuole, ospedali e aziende.

Per questa attività, il contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) di riferimento più comune e appropriato è: CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (codice H05Y).

Il codice ATECO 56.29.10 (Mense) è prevalentemente associato ai seguenti codici CPV (Vocabolario comune per gli appalti pubblici) nell'ambito di gare e contratti di ristorazione: 55524000-9: Servizi di ristorazione scolastica.

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 e primaria) 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 originari 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.

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.

Prima dell'inizio del servizio, l'appaltatore dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nelle singole sedi di esecuzione del servizio, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle mansioni, del monte ore giornaliero assegnato a ciascun operatore.

L'appaltatore dovrà trasmettere il nominativo delle persone che saranno designate a svolgere il ruolo di Preposti nelle singole sedi di esecuzione del servizio, incaricati a sovrintendere le attività e a monitorare la corretta applicazione della materia relativa alla salute e sicurezza sul lavoro e della sicurezza alimentare e che dovrà sempre essere presente all'interno degli ambienti operativi.

L'appaltatore deve garantire la sostituzione immediata del personale, per qualunque ragione assente, con personale di pari qualifica professionale ed esperienza. Sarà cura dell'appaltatore fornire all'Amministrazione comunale il progetto di un piano di intervento per la sostituzione giornaliera del personale assente per malattia/ferie ecc.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'Amministrazione comunale; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'amministrazione comunale il curriculum professionale.

L'appaltatore sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

L'appaltatore deve a limitare il più possibile le sostituzioni del personale al fine di evitare un elevato turn over sull'utenza.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'Amministrazione comunale ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

Prima dell'inizio del servizio o contemporaneamente, in caso di sostituzioni, l'I.A. consegna al RUP una dichiarazione con la quale si attesta per ogni singolo addetto al servizio l'idoneità all'espletamento della funzione assegnata e la immunità dello stesso da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione o, comunque, incompatibili con la funzione assegnata.

## **25. Clausola sociale**

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui al paragrafo 3 del disciplinare. In alternativa, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al paragrafo 3 del disciplinare di gara.

## **26. Rapporto di lavoro**

Il personale, assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, deve essere assunto nel rispetto esclusivo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (codice H05Y).

Il personale dovrà essere regolarmente iscritto nel libro paga della Ditta. L'appaltatore ha l'obbligo di provvedere all'integrale applicazione – a favore del personale dipendente – delle condizioni normative ed economiche stabilite dal contratto di lavoro sopra menzionato, nonché all'iscrizione del personale stesso agli Enti previdenziali ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali, nei confronti delle maestranze addette al servizio, relativamente alla prevenzione infortuni, igiene del lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali.

L'Amministrazione comunale non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'appaltatore o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della ditta nei confronti del personale stesso.

## **27. Codice di comportamento**

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'appaltatore deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante, adottato con deliberazione di Giunta comunale n. 20 in data 04/02/2014, reperibile all'indirizzo internet: <http://comune.borgosandalmazzo.cn.it/informazioni/codice%20comportamento/codice%20comportamento%20borgo%20san%20dalmazzo.pdf> e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO].

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei suddetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante.

## **28. Profili professionali**

### Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno decennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto e di adeguata formazione documentata.

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

Il Responsabile del Servizio mantiene contatto costante con i referenti dell'Amministrazione comunale ed è figura di riferimento per la gestione ed il monitoraggio del servizio, per la soluzione delle criticità e per la comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa. Egli è altresì responsabile della puntuale produzione della documentazione richiesta dai diversi articoli del presente Capitolato.

Ove richiesto dall'Amministrazione comunale, il Responsabile del Servizio dovrà redigere adeguata relazione per fornire chiarimenti su eventuali criticità del servizio e proposte di interventi migliorativi.

In caso di assenza o di impedimento del Responsabile (ferie, malattia ecc.), l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

### Personale addetto alla produzione dei pasti

L'appaltatore, per la produzione dei pasti, deve impiegare personale adeguatamente formato, in numero congruo tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una ordinata esecuzione del servizio stesso.

### Dietista

Per la consulenza dietetica e l'elaborazione delle diete speciali personalizzate l'appaltatore dovrà avvalersi di un dietista con abilitazione all'esercizio della professione e di provata esperienza di almeno tre anni nella ristorazione scolastica. Il/la dietista deve essere referente per la verifica e controllo su tutti gli alimenti e/o pasti da consegnare nei singoli plessi.

### Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti

L'appaltatore, per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro dei vuoti, presso i punti di distribuzione, deve impiegare personale adeguatamente formato, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

La consegna dei pasti dal centro di cottura del plesso Tonello e il ritiro dei vuoti riguardano i due micronidi comunali e la scuola dell'infanzia Monte Rosa (da maggio 2026 in strutture temporanee adibite ad aule scolastiche, nel cortile comunale del Palazzo San Giuseppe – Ex Protette). Per la scuola dell'infanzia Monte Rosa è previsto anche il servizio di somministrazione dei pasti.

Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti previsti dalla normativa.

### Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'appaltatore, per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale adeguatamente formato in numero congruo, tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una ordinata esecuzione del servizio stesso.

Per i micronidi, la somministrazione dei pasti si riferisce alla porzionatura e distribuzione dei pasti ai bambini effettuato dalle educatrici in forza al micronido, e non dall'appaltatore del servizio di refezione.

## **29. Vestiario ed igiene del personale**

L'appaltatore deve fornire, a tutto il personale, gli indumenti di lavoro da indossare durante l'orario di svolgimento del servizio, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, oltre ai dispositivi di protezione individuale obbligatori. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Il personale in servizio dovrà apporre sugli indumenti indossati il cartellino di identificazione, recante il nome dell'impresa ed il proprio nome e cognome.

L'impresa dovrà altresì fornire, ai componenti la commissione mensa che effettuino sopralluoghi nei centri cottura: appositi dispositivi previsti dalle norme igienico-sanitarie.

Tutto il personale che svolge attività a diretto o indiretto contatto con gli alimenti, nel centro cottura e/o nei punti di distribuzione, deve curare l'igiene personale, indossare correttamente l'abbigliamento da lavoro, avere un corretto comportamento igienico e rispettare le vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

### 30. Normativa contro lo sfruttamento sessuale dei minori

Il D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39 attua la direttiva 2011/93/UE contro lo sfruttamento sessuale dei minori. Impone ai datori di lavoro (pubblici o privati) di verificare il casellario giudiziale prima di assumere chiunque svolga attività con contatto diretto e regolare con minori. La mancata verifica comporta sanzioni amministrative pecuniarie.

Chiunque impieghi persone per attività professionali o volontarie organizzate con contatti diretti e regolari con minori deve acquisire il Certificato Penale del Casellario Giudiziale.

L'appaltatore è, quindi, obbligato ad acquisire il suddetto "Certificato penale del casellario giudiziale", al fine di prevenire l'impiego di persone condannate per reati contro minori (sfruttamento, pornografia, violenza).

L'I.A. dovrà tenere, per ciascun dipendente, il certificato penale di data non anteriore a sei mesi, che consegnerà, se richiesto, al Comune.

L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con il Comune, che comporterà la risoluzione del medesimo.

## TITOLO IV

### Requisiti degli alimenti destinati alla preparazione dei pasti

#### 31. 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 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 Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- 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, (4) 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.

### **Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.**

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, 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 0 FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

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

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

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

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

- 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, anche in polvere per asili nido 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 frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture 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 riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'aggiudicatario deve fornire, in tempi adeguati, al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, 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, in modo tale da 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.

### **32. Etichettatura delle derrate**

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

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, biologici, da produzione integrata e convenzionali, in stoccaggio nel centro cottura, devono essere confezionati in cassette e/o cartoni originali, del produttore e/o confezionatore/condizionatore, con etichetta del produttore e confezionatore/condizionatore.

È assolutamente vietato coprire o staccare anche parzialmente l'etichetta del produttore originale quando presente (azienda agricola, cooperativa, ecc.).

I prodotti biologici devono essere chiaramente identificati con etichetta originale del produttore e del confezionatore e stoccati in area definita e separata dai prodotti convenzionali.

L'appaltatore, oltre all'identificazione dell'area dedicata ai prodotti biologici, deve adottare misure precauzionali, atte a scongiurare confusioni e promiscuità con prodotti convenzionali.

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

### **33. Rintracciabilità**

Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, l'appaltatore deve predisporre procedure ai sensi del Reg. CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del Reg. (CE) 1935/2004 relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.

L'appaltatore deve disporre di un sistema efficace di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti e del loro confezionamento, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

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

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso tipo e caratteristiche degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del Comune di Borgo San Dalmazzo.

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, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

## **TITOLO V**

### **Menù**

#### **34. Determinazione dei pasti**

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 requisiti specificati all'articolo 31 del presente capitolato, e secondo un menù formulato dall'appaltatore ed approvato dal competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

dell'A.S.L. CN1 (facsimile menu, elenco allergeni, calendario stagionalità e grammature in allegati 01B\_1 e 01B\_2 al presente capitolato).

Le eventuali variazioni ai menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune ed autorizzate dall'ASL. Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.

### **35. Diete speciali**

L'appaltatore dovrà preparare menù particolari, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, debbano seguire diete specifiche, oppure, che per motivi di ordine etico-religioso non possano consumare determinati tipi di cibo.

Dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza ulteriori costi per il Comune.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante sull'apposita modulistica secondo le linee guida della Regione Piemonte per il rilascio delle certificazioni mediche, nell'ambito delle diete personalizzate nella ristorazione scolastica, con validità non superiore all'anno.

Sarà cura degli Uffici Comunali preposti trasmettere all'appaltatore i certificati medici, attestanti le patologie, le allergie ed intolleranze alimentari, in base ai quali è necessaria una dieta speciale.

I menù relativi alle diete particolari sopra individuate dovranno essere redatti da un Dietista in possesso del titolo abilitante all'esercizio della professione e di valida iscrizione allo specifico Albo Professionale, senza alcun compenso aggiuntivo per la stazione appaltante.

Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto uno schema dietetico scritto, che preveda i menù invernale, estivo, primaverile ed autunnale, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base del pasto comune, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.

Sono a carico dell'appaltatore le spese relative all'acquisto delle derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica, anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali. La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in locali o aree del centro di cottura a ciò dedicate. Le stoviglie, utensili e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete "gravi" (codici rossi) devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente dalle stoviglie, utensili e pentolame utilizzati per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti del vitto comune (cucina dietetica).

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002, termosaldata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo (etichetta/indicazione sulla vaschetta monorazione riportante nome, cognome dell'utente, classe, scuola di appartenenza e nome del piatto). Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal presente Capitolato, dalla normativa vigente e dall'autocontrollo dell'appaltatore, sino al momento del consumo.

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

L'appaltatore dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

I menù di primavera, estate, autunno e inverno dovranno essere affissi nella bacheca della scuola per tutta la durata dell'anno scolastico.

### **36. Diete in bianco**

L'appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, qualora ne venga fatta richiesta in tempo utile; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (pollo, tacchino o vitello), oppure, da filetto di pesce all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, in funzione del piatto proposto nella giornata, frutta mela o banana.

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

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

## TITOLO VI

### Produzione

#### **37. Organizzazione del servizio per la produzione**

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione incrociata.

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

L'appaltatore deve predisporre idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Piano di autocontrollo, riferito a tutte le fasi dell'attività oggetto dell'appalto.

In tutte le scuole dovrà essere presente la parte del piano attinente alle fasi operative svolte in tali sedi.

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idoneamente attrezzati e dotati di tutti i dispositivi necessari per la corretta esecuzione delle operazioni, così come previsto dalla normativa vigente in materia di autorizzazione sanitaria per l'esecuzione di manipolazione di alimenti in modo continuativo.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica prevista dalla normativa vigente ed in base agli standard previsti per i prodotti alimentari di alta qualità.

#### **38. Modalità di confezionamento dei cibi**

I prodotti alimentari e i pasti dovranno essere confezionati, identificati ed etichettati secondo le prescrizioni del presente Capitolato e trasportati in conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004 (norma cardine nell'Unione Europea per l'igiene dei prodotti alimentari), che obbliga tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), dalla produzione primaria alla distribuzione, a garantire la sicurezza igienica, l'applicazione dei principi HACCP e la notifica degli stabilimenti.

Il pane deve essere trasportato e consegnato in sacchi o sacchetti di carta resistente agli strappi; i sacchi o sacchetti devono essere chiusi senza l'utilizzo di punti metallici. È consentito il confezionamento del pane in sacchetti, adeguatamente microforati, in materiale plastico, per alimenti, biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002; il pane così confezionato deve essere veicolato in sacchi di carta resistente agli strappi.

Il trasporto deve avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile che devono essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia. Il sacco di carta, contenente il pane, non deve mai essere appoggiato a terra o direttamente sul pianale del vano di carico del mezzo di trasporto o su superfici bagnate, umide o insudiate.

In caso di strappi accidentali dei sacchi di carta, durante il trasporto l'appaltatore deve provvedere alla sostituzione del pane contenuto nel sacco strappato.

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

Il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano devono essere grattugiati e confezionati nelle zone di produzione, come previsto dai disciplinari di produzione delle rispettive DOP e devono essere consegnati nei punti di distribuzione nelle confezioni originali sigillate. Per esigenze straordinarie il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano grattugiati possono essere distribuiti in confezioni monodose, con le medesime caratteristiche previste dal disciplinare di produzione della DOP.

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

### **39. Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore deve garantire giornalmente la tracciabilità del prodotto e prelevare due porzioni da g 100 (grammi 100) di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione e riporli rispettivamente, uno in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore, e l'altro nel congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

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

### **40. Conservazione delle derrate**

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

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

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella e/o frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Le uova fresche devono essere conservate secondo la procedura aziendale dell'appaltatore; i prodotti pastorizzati a base di uova (albume, tuorlo uovo intero) e i prodotti a base di latte (latte UHT, panna, ecc.) devono essere conservati a temperatura di refrigerazione, secondo le indicazioni del produttore.

I prodotti alimentari devono essere protetti e/o confezionati esclusivamente con materiale idoneo al contatto con gli alimenti secondo la normativa europea e nazionale vigente. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale.

È vietato nel centro cottura e nei punti di distribuzione l'uso di pentole e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate attrezzature, utensili, teglie e pentolame usurati che possono pregiudicare la sicurezza alimentare.

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

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

## **TITOLO VII**

### **Tecnologie di manipolazione**

#### **41. Manipolazione, preparazione e cottura**

Tutte le operazioni di preparazione e di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente alle norme che regolano la materia.

Tutti gli alimenti devono essere lavorati, porzionati e cucinati il giorno stesso in cui sono consumati ad eccezione di quelli indicati nell'articolo successivo. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

La competenza professionale dell'appaltatore deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti, previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradevolezza e di soddisfazione dell'utenza.

La preparazione di piatti freddi, dei prodotti ittici, delle carni, delle verdure, dei salumi e formaggi dovranno avvenire in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

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

#### 42. Operazioni preliminari e cotture

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

- i legumi secchi devono essere posti in ammollo secondo le indicazioni del produttore o le procedure aziendali, con 2 (due) ricambi di acqua se l'ammollo supera le 12 (dodici) ore. Durante la fase di ammollo l'addetto deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve;
- in caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di legume, ma di lotto diverso. L'acqua di cottura dei legumi dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- i cereali secchi e i legumi secchi, per i quali non è richiesto un ammollo prima della cottura, prima dell'utilizzo devono essere sciacquati abbondantemente in acqua corrente o secondo le istruzioni del produttore. Durante questa fase il personale deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve. In caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di cereale o legume, ma di lotto diverso;
- è consentito l'utilizzo di verdure di IV (quarta) gamma e le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo;
- le verdure fresche da consumarsi crude devono essere preparate tassativamente nelle ore antecedenti il consumo;
- le carote e i finocchi consumati crudi e le patate consumate cotte è consentita la capitozzatura, la toelettatura, la pelatura e il lavaggio, il giorno precedente il consumo e la conservazione in acqua acidulata. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati come descritto precedentemente e conservati in idonei contenitori protetti in cella tra 0°C e + 4°C. L'I.A. deve prevedere nel manuale di autocontrollo aziendale i diagrammi di flusso la relativa analisi dei rischi del processo e la redazione di adeguate procedure o istruzioni per il personale;
- la porzionatura e il taglio delle carni crude deve essere effettuata il giorno del consumo. È consentita la preparazione e toelettatura il giorno precedente il consumo dei tagli di carne per la preparazione di arrostiti, e piatti simili;
- la carne tritata per la preparazione di hamburger, polpette, ecc, deve essere macinata nella stessa giornata del consumo. Per il polpettone è consentita la preparazione e la cottura il giorno precedente il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;
- il taglio di salumi e formaggi deve essere effettuato il giorno del consumo nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom. Per salumi, prosciutti ed affini da consumarsi freddi (bresaola, arrosto di tacchino, manzo stufato, prosciutto cotto) non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di salumi affettati dalla ditta produttrice in caso di richieste particolari quali diete speciali. I salumi acquistati già affettati devono avere le stesse caratteristiche prescritte nelle tabelle merceologiche allegate;
- per i formaggi a media stagionatura, acquistati in forma intera, è consentito il taglio della crosta e il taglio della forma in quarti, il giorno precedente il consumo, purché sia previsto dal manuale di autocontrollo aziendale e sia stata effettuata l'analisi dei rischi del processo. Tali lavorazioni possono essere eseguite al massimo 24 (ventiquattro) ore prima dell'ora del consumo. Il confezionamento può avvenire in vaschette termosaldate per alimenti o in contenitori gastronom di acciaio. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati e conservati nelle celle tra 0°C e +4°C;
- lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C il giorno precedente il consumo. È consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda purché sia previsto nel manuale di autocontrollo aziendale con l'analisi dei rischi e i relativi limiti da rispettare per un corretto scongelamento, in concomitanza con il giorno di utilizzo. L'alimento in scongelamento non deve essere a diretto contatto con l'acqua corrente. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive. Per

lo scongelamento in cella frigorifera devono essere previste le registrazioni della data e ora di inizio scongelamento, destinazione d'uso e data del previsto consumo, data e ora di fine scongelamento. Per lo scongelamento in acqua fredda devono essere previste le registrazioni del tempo di scongelamento (ora inizio e ora fine scongelamento) e la temperatura del prodotto a fine scongelamento. Tali registrazioni devono essere presenti per ogni ciclo di scongelamento;

- per gli arrostiti, i polpettoni, i lessi, le verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (es.: hamburger di carne con spinaci, crocchette, gâteau di patate, ecc.) è consentita la cottura il giorno precedente il consumo. I prodotti devono essere raffreddati immediatamente dopo la cottura in abbattitore rapido; per l'abbattimento di temperatura l'I.A. deve prevedere la registrazione della data e ora di inizio e fine abbattimento e la destinazione d'uso del prodotto. Dopo l'abbattimento i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati protetti in celle tra 0°C e +4°C. L'I.A. deve prevedere nel manuale di autocontrollo aziendale i diagrammi di flusso la relativa analisi dei rischi del processo e la redazione di adeguate procedure o istruzioni per il personale;
- è tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua fredda;
- per la preparazione del purè di patate non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè. Tali preparati non possono essere utilizzati in nessuna preparazione destinata alla ristorazione scolastica;
- gli alimenti dopo cottura devono essere mantenuti alla temperatura di 60°C /65°C fino al momento del consumo in conformità alle norme di sicurezza alimentare che regolano la materia. L'I.A. deve
- assicurare il rispetto del suddetto requisito attraverso il monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine della somministrazione;
- le verdure da consumarsi cotte la cui denominazione del piatto nel menù in vigore, indica le frasi “saltati all'olio” o “all'olio o aromatici all'olio” “saltati al burro” o “trifolati” o “aromatizzati all'olio o al rosmarino”, oltre alla cottura in forno, se prevista, devono subire un ulteriore passaggio in brasiera per esaltarne le caratteristiche organolettiche salvo diversa indicazione da parte del Comune;
- il confezionamento dei pasti non deve essere effettuato in tempi troppo anticipati rispetto alla spedizione nei punti di somministrazione, in modo da mantenere le qualità sensoriali e nutrizionali del prodotto.

Per la cottura deve essere utilizzato esclusivamente pentolame in acciaio inossidabile o in vetro o in altro materiale eventualmente richiesto dal Comune.

Non possono essere utilizzate pentole o recipienti in alluminio.

### **43. Condimenti**

Per tutte le preparazioni gastronomiche (cotte e crude), e per le preparazioni condite nei punti di distribuzione, deve essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva.

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

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

Per il condimento dei primi piatti e alcuni contorni deve essere utilizzato Parmigiano Reggiano DOP o Grana Padano DOP con le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche allegate.

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

## **TITOLO VIII**

### **Livello di qualità delle pulizie e della sanificazione**

#### **44. Pulizia, deterzione, disinfezione e caratteristiche dei prodotti**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 0, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

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.

Tutti i trattamenti di pulizia, detersione e disinfezione da eseguire presso i centri di cottura, i refettori e i relativi locali di pertinenza, devono essere oggetto di specifica procedura. L'appaltatore è tenuto a trasmettere al Comune, a richiesta, la procedura di pulizia, detersione e disinfezione, corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza dei detergenti e disinfettanti e dei materiali utilizzati), i limiti di accettabilità identificati e il piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione al Comune prima della sua introduzione.

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

Presso i punti di distribuzione le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione devono essere tassativamente effettuate dopo la distribuzione o lavorazione di alimenti (taglio pane o limoni, sbucciatura della frutta, ecc.). Al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, le attrezzature e i locali devono essere puliti, detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dall'appaltatore. La procedura deve prevedere il piano di pulizia nel quale devono essere indicati i prodotti utilizzati (marca e nome specifico del prodotto), la superficie sulla quale sono utilizzati, la concentrazione d'uso se non sono pronti all'uso, le modalità di utilizzo compresi i tempi di contatto se previsti, il materiale utilizzato (panni, carta, ecc.).

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri e da addetti alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere forniti dall'appaltatore e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato l'impiego, dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale/armadio chiuso a chiave. L'appaltatore dovrà prendersi cura di informare e formare il proprio personale sulla corretta modalità del loro utilizzo, fornendo agli stessi gli idonei dispositivi di protezione individuali (quali ad esempio occhiali, guanti, etc).

I pavimenti debbono essere lavati giornalmente, così come i mobili, gli arredi, le attrezzature.

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

Tutto il personale coinvolto nelle attività di detersione e disinfezione deve utilizzare i prodotti detergenti e disinfettanti alle concentrazioni indicate dal produttore e/o dall'appaltatore e utilizzare i DPI stabiliti.

Tutto il personale coinvolto nelle attività di detersione e disinfezione deve essere adeguatamente informato, formato e addestrato nell'uso dei prodotti detergenti e disinfettanti compresi i disinfettanti utilizzati per la disinfezione degli alimenti.

L'appaltatore deve predisporre procedure e istruzioni per l'uso dei detergenti e disinfettanti chiare e facilmente comprensibili e applicabili.

#### **45. Gestione e controllo degli infestanti**

L'appaltatore è tenuto a svolgere l'attività di gestione e di controllo degli infestanti presso i centri di cottura, cucine e locali utilizzati presso le scuole, locali e/o aree di pertinenza, e in tutti i locali di distribuzione e consumo pasti (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, ad esclusione delle singole aule didattiche.

L'appaltatore deve avvalersi di imprese specializzate in possesso dei requisiti previsti dalla L. 25 gennaio 1994 n. 82 e al D.M. 7 luglio 1997 n. 274, iscritte al Registro delle imprese delle Camere di commercio ed essere in possesso

della certificazione UNI EN 16636:2015 “Servizi di gestione e controllo delle infestazioni (pest management)” e UNI 11381:2010 “Sistemi di monitoraggio degli insetti” in corso di validità rilasciate da organismi riconosciuti e accreditati.

L'impresa specializzata deve predisporre l'analisi del rischio infestanti specifico per ogni tipologia di infestante: roditori (topi, ratti), insetti striscianti (es.: blatte, formiche, ecc.), insetti volanti (es.: mosche, zanzare, cimici, ecc.), insetti delle derrate alimentari (es.: tignole, tribolium, ecc.) insetti e artropodi di campo, volatili.

L'analisi del rischio deve essere eseguita per tutti i locali sopra indicati e deve prevedere almeno i seguenti punti:

- analisi del sito (area esterna e locali interni) e identificazione della tipologia di infestante;
- valutazione del rischio per ogni tipologia di infestante in funzione dei locali/aree e delle attività svolte al loro interno/esterno, dei punti di distribuzione e dei locali;
- descrizione delle misure preventive da attuare per mitigare le infestazioni (pest proofing, ecc.) per ogni tipologia di infestante e per ogni locale/aree dei punti di distribuzione e del centro di cottura;
- indicazione e descrizione dei dispositivi per il monitoraggio delle infestazioni (tipologie di trappole e esche, prodotti utilizzati, ecc.);
- descrizione dell'attività di monitoraggio e controllo;
- indicazione, per i centri di cottura, delle frequenze del monitoraggio in base alla tipologia di infestante e di locale/area considerata;
- individuazione delle soglie di intervento, anche in base alla stagione e al rischio valutato;
- descrizione delle azioni da attuare, in caso di superamento delle soglie.

L'impresa specializzata, al termine dell'anno scolastico, deve presentare all'appaltatore una relazione relativa alle attività di gestione e controllo degli infestanti, effettuata con la valutazione e verifica del sistema attuato, gli esiti dei controlli e dei monitoraggi, della gestione delle non conformità e delle azioni correttive applicate. La relazione deve essere disponibile a richiesta del Comune e al momento del controllo.

Presso tutti i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) compresi i locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, l'I.A. deve prevedere almeno 4 (quattro) interventi di controllo e monitoraggio per ogni anno scolastico. Il primo intervento deve essere eseguito dopo la pausa estiva e prima dell'inizio del servizio di refezione.

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

Presso ogni punto di distribuzione devono essere presenti, oltre alla procedura di controllo e monitoraggio infestanti con le specifiche soglie di intervento e le azioni da intraprendere, la seguente documentazione:

- il cronoprogramma degli interventi da effettuare durante l'anno scolastico; se necessario il cronoprogramma deve essere aggiornato, per ogni anno scolastico successivo, contestualmente al primo intervento effettuato prima dell'inizio del servizio di ristorazione;
- il registro attestante gli interventi effettuati con la registrazione dell'ora di inizio e fine intervento, la descrizione degli interventi effettuati, i prodotti utilizzati, la tipologia di attività, gli esiti e la valutazione del controllo e del monitoraggio eseguito con descrizione dell'azione intrapresa o da intraprendere, l'eventuale sostituzione e/o il posizionamento di nuove trappole e/o esche;
- le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti e le specifiche delle trappole utilizzate;
- i cartelli numerati posti alla parete indicanti la postazione delle trappole.

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

## **TITOLO IX**

### **Controlli sulla produzione e sul servizio**

#### **46. Diritto di controllo**

Al fine di garantire il corretto dell'espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'appaltatore provvedono ad effettuare i controlli di merito.

L'appaltatore dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati dal Comune all'espletamento dei controlli in questione.

Dovrà dotare le persone autorizzate all'accesso alle cucine degli appositi dispositivi previsti dalle norme igienico-sanitarie.

L'appaltatore, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

#### **47. Diritto di controllo da parte del Comune**

Il Comune individua il Direttore dell'esecuzione del contratto per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'appaltatore.

Il Direttore dell'esecuzione assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dall'art. 114 del Codice ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle mansioni previste.

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- le autorità competenti;
- il personale incaricato dal Comune, in primo luogo il Direttore dell'esecuzione del contratto;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- i rappresentanti della Commissione mensa, debitamente autorizzati dal Comune, che possono effettuare visite e controlli presso le sedi di consumo dei pasti.

L'appaltatore provvede a fornire, ai visitatori autorizzati, idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso) da indossare durante la visita nel centro cottura e nei punti di distribuzione.

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

#### **48. Verifiche da parte della commissione mensa**

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento di ogni fase del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione comunale. Essa potrà operare verifiche sull'andamento del servizio, anche presso i centri di distribuzione al fine di rilevare: mancato rispetto dei menu, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

L'appaltatore dovrà consentire il libero accesso ai componenti della commissione mensa, ogni qualvolta si renda necessario. Dovrà dotare le persone autorizzate all'accesso alle cucine degli appositi dispositivi previsti dalle norme igienico-sanitarie. A tal fine l'Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore elenco completo dei componenti la Commissione Mensa.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

#### **49. Esercizio dell'autocontrollo**

L'autocontrollo nella refezione scolastica è un obbligo normativo basato sul sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), che mira a garantire la sicurezza alimentare nelle mense, prevenendo rischi igienici durante le fasi di manipolazione, trasporto, stoccaggio e somministrazione dei pasti.

I principi HACCP contemplano l'identificazione dei pericoli, individuazione dei punti critici di controllo (CCP), definizione dei limiti critici e azioni correttive.

Tutte le mense scolastiche devono adottare il metodo HACCP, fondamentale per garantire che il cibo servito ai bambini sia sicuro.

Ogni struttura deve avere un Manuale di autocontrollo, redatto dal Responsabile della refezione, che descrive i rischi e le procedure di controllo, nel rispetto delle norme dettate dai Reg. CE n. 852/2004 e 853/2004 (Pacchetto Igiene) e successive modifiche ed integrazioni compresa la formazione degli addetti.

Dalla ricezione delle merci al servizio finale, il personale addetto (o il cuoco) deve vigilare su ogni fase, incluse le temperature di cottura e mantenimento a caldo.

Il Manuale di autocontrollo dell'appaltatore deve considerare il rischio "allergeni" e "glutine" nella valutazione del rischio e deve prevedere procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati nonché garantire la salubrità delle diete speciali. Nelle procedure deve essere presa in considerazione la qualifica e il controllo dei fornitori di alimenti confezionati e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del

rispetto dell'indicazione degli allergeni o alimenti vietati per alcune diete. Tutto il personale del centro cottura (magazzinieri, cuochi/e, autisti dei mezzi) e impiegato nelle scuole deve aver ricevuto un'adeguata formazione e addestramento nella gestione delle diete speciali.

Le procedure includono il controllo igienico delle attrezzature e dei locali, oltre alla corretta gestione dei rifiuti.

Il Manuale di autocontrollo aziendale dovrà essere presente all'interno di ogni struttura scolastica, presso i terminali di consumo e dovrà essere fornito in copia al Comune di Borgo San Dalmazzo.

#### **50. Penalità**

Fermo restando il diritto ad ottenere il risarcimento dei danni cagionati dall'appaltatore, l'Amministrazione comunale, a tutela della qualità del servizio e della scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione che il Comune farà pervenire all'appaltatore, tramite PEC, con indicazione delle osservazioni, nonché dei rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro 3 giorni lavorativi, dal ricevimento della nota di contestazione, l'appaltatore dovrà presentare le proprie controdeduzioni, a seguito di definizione della vertenza.

Potranno essere applicate, da parte del Comune sanzioni da un minimo di € 800,00 ad un massimo di € 8.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima ditta per un'inadempienza commessa anche in un'altra scuola diversa dalla precedente sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via. In tal caso gli importi della seconda sanzione, e successivi, potranno superare il predetto massimo importo di euro 8.000,00.

A seguito della comminazione di 3 sanzioni pecuniarie, nel medesimo anno scolastico, il Comune avrà piena facoltà di risolvere il contratto, per colpa dell'appaltatore e, conseguentemente, procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione definitiva ed alla risoluzione del contratto, fatta salva ogni altra azione che il Comune ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

### **TITOLO X**

#### **Disposizioni varie**

##### **51. Modificazione del contratto in corso di esecuzione**

Per la disciplina delle modificazioni del contratto, si applica l'articolo 120 del Codice.

##### **52. Sospensione dell'esecuzione**

Per la disciplina della sospensione dell'esecuzione, si applica l'articolo 121, comma 11, del Codice.

##### **53. Risoluzione del contratto**

Per la disciplina della risoluzione del contratto, si applica l'articolo 122 del Codice.

##### **54. Recesso**

Per la disciplina del recesso dal contratto, si applica l'articolo 123 del Codice.

##### **55. Esecuzione o completamento del servizio, nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato**

Fatto salvo quanto previsto dai commi 4 e 5, dell'articolo 124 del Codice, in caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, oppure di risoluzione del contratto (ai sensi dell'articolo 122 del Codice) o di recesso dal contratto (ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159), oppure, in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, la stazione appaltante interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento dei servizi, se tecnicamente ed economicamente possibile.

Si applicano le prescrizioni dell'articolo 124 del Codice.

## **56. Modalità di pagamento e fatturazione del compenso**

La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo, spettante all'appaltatore, ogni mese.

I pagamenti sono predisposti, previo accertamento della regolare esecuzione del servizio, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e nel presente capitolato speciale.

L'accertamento della regolare esecuzione avviene entro 30 giorni dal termine dell'esecuzione della prestazione, cui si riferisce, ed è condizione essenziale per procedere all'emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore.

La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 giorni dalla data di ricevimento della documentazione fiscale.

In conformità all'articolo 31, comma 3, della legge 9/08/2013, n. 98 (Conversione, con modificazioni, del decreto-legge 21 giugno 2013, n. 69 - Disposizioni urgenti per il rilancio dell'economia), in caso di ottenimento da parte della stazione appaltante del documento unico di regolarità contributiva (DURC), che segnali un'inadempienza contributiva, relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dalle somme dovute all'appaltatore, l'importo corrispondente all'inadempienza contributiva accertata. Le somme trattenute vengono versate direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, per estinguere il debito contributivo dell'esecutore o del subappaltatore.

La stazione appaltante procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della garanzia definitiva, successivamente all'accertamento della regolare esecuzione finale.

## **57. Controlli sull'esecuzione del contratto**

La stazione appaltante si riserva il diritto di verificare, in ogni momento, l'esecuzione delle prestazioni contrattuali; a tal fine e per quanto di sua competenza, l'appaltatore si impegna a prestare piena collaborazione per rendere possibile l'attività di verifica.

La stazione appaltante evidenzia le eventuali difformità riscontrate, rispetto agli obblighi contrattuali, in forma scritta e l'appaltatore sarà chiamato a rispondere alla stazione appaltante, nei tempi e nei modi da essa specificati, evidenziando le azioni correttive che intende porre in essere.

La stazione appaltante si riserva, infine, qualora le difformità evidenziassero oggettivamente i presupposti di "gravi inadempienze contrattuali", la facoltà di risolvere il contratto.

## **58. Subappalto e cessione del contratto**

I soggetti affidatari dei contratti eseguono in proprio i servizi compresi nel contratto.

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla.

È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'articolo 119 del Codice.

## **59. Tutela dei lavoratori**

L'appaltatore e gli eventuali subappaltatori sono tenuti ad osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti in materia di tutela, sicurezza e salute, assicurazione, previdenza ed assistenza dei lavoratori, assolvendo agli obblighi previdenziali, assicurativi e fiscali nei confronti degli enti preposti.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

## **60. Sicurezza**

L'appaltatore si obbliga ad ottemperare, nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori, a tutte le prescrizioni derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché di prevenzione e disciplina antinfortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

In particolare, si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale, nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali, tutte le norme e gli adempimenti di cui al d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DVR) sarà allegato al contratto.

L'appaltatore si impegna ad adottare tutti i mezzi ritenuti necessari a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie, previste per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore si impegna a verificare che le medesime succitate disposizioni siano rispettate anche dai propri eventuali subappaltatori, nei confronti del loro personale e dei loro collaboratori.

#### **61. Trattamento dei dati personali**

Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'appaltatore potrà venire a conoscenza e trattare dati comuni e sensibili, relativi ai servizi offerti agli utenti della stazione appaltante.

I dati personali oggetto del trattamento sono strettamente necessari per adempiere al contratto stesso.

L'appaltatore, pertanto, ha il compito e la responsabilità di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali e di osservare scrupolosamente quanto da essa prescritto.

#### **62. Garanzia definitiva**

Per la disciplina della garanzia definitiva, si applica quanto prescritto dall'articolo 117 del Codice.

#### **63. Definizione delle controversie**

Per le eventuali controversie, che dovessero insorgere tra la stazione appaltante e l'appaltatore, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine dello stesso, è competente il foro di Cuneo.

#### **64. Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari**

L'appaltatore, a pena di nullità del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'articolo 3 della legge 13/08/2010, n. 136 e ss.mm.ii.

L'appaltatore deve inserire, nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e di servizi, le clausole relative all'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'articolo 3 della legge 136/2010.

#### **65. Norma di chiusura**

L'appaltatore, avendo partecipato alla procedura per l'assegnazione del contratto di appalto, riconosce ed accetta in maniera piena e consapevole, tutte le prescrizioni richieste per l'espletamento del servizio, nonché tutte le clausole specifiche previste nel presente capitolato.

Il Responsabile dei Servizi Scolastici  
Giuseppe Francesco Tocci\*

*\*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28/12/2000 n. 445, del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.*