



# COMUNE DI ROBASSOMERO

Via Braccini 7 – 10070 (TORINO) Tel. 0119234400 – Fax 0119234422

E-mail: [comune@comune.robassomero.to.it](mailto:comune@comune.robassomero.to.it) - Cod. F. 83001550017 – P.ta IVA 01381880010

**CAPITOLATO D'APPALTO  
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
MENSA SCOLASTICA,  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,  
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA  
SCUOLA PRIMARIA, LA SCUOLA  
SECONDARIA DI PRIMO GRADO E I  
DIPENDENTI COMUNALI  
DEL COMUNE DI ROBASSOMERO  
PER IL PERIODO**

**1° SETTEMBRE 2026 - 31 AGOSTO 2028  
RINNOVABILE PER ULTERIORI 24 MESI**

## **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Fiano, plessi di Robassomero. Il servizio dovrà, all'occorrenza, su richiesta dell'Amministrazione, essere esteso a tipologie di utenti differenti rispetto a quelle individuate dal presente capitolato (dipendenti comunali, in occasione dei centri estivi e per particolari esigenze dell'Amministrazione).

Atteso che il centro di cottura è ubicato presso la scuola secondaria di primo grado, il servizio riguarderà, oltre che la preparazione e la distribuzione, anche il confezionamento e la veicolazione dei pasti presso i locali mensa delle altre strutture scolastiche del comune di Robassomero.

Il servizio riguarderà, altresì, l'allestimento, le pulizie, la sanificazione ed il riassetto del centro cottura e di tutti i locali mensa, ivi compresi i servizi igienici.

L'I.A. dovrà garantire il mantenimento dell'attuale sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze e gestione delle rette con oneri economici di gestione e mantenimento completamente a proprio carico.

## **ART. 2 DURATA DELL'APPALTO**

1. L'appalto avrà decorrenza dal 01 settembre 2026 e scadenza il 31 agosto 2028, rinnovabile, alle medesime condizioni dell'appalto originario, per ulteriori 24 mesi e quindi con termine al 31/08/2030. Qualora, allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'impresa aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. n. 36/2023, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza a seguito di richiesta da parte dell'Amministrazione comunale.
2. Il servizio si svilupperà sulla base del calendario scolastico deliberato annualmente dalle autorità competenti. A tale proposito, l'ufficio Scuola del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente alla ditta aggiudicataria, il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione.

## **ART. 3 PREZZO DEL PASTO A BASE DI GARA E IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO**

L'importo unitario di ciascun pasto posto a base di gara è pari ad € 6,15 (di cui € 0,05 per oneri per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso), oltre IVA.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal committente tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

Il valore complessivo per il biennio dal 01/09/2026 – 31/08/2028, è pari ad € 405.900,00 (€ 202.950,00 per ogni anno scolastico), di cui € 3.300,00 per oneri per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, oltre IVA ai sensi di legge. Ai soli fini della verifica delle soglie di cui al D.Lgs. 36/2023 (Nuovo Codice degli Appalti) e al Regolamento Delegato (UE) 2023/2495, si esplicita che l'importo complessivo, comprensivo dell'operazione di rinnovo di 24 mesi (€ 405.900,00) e opzione di proroga tecnica di 6 mesi (€ 101.475,00), risulta pari ad € 913.275,00 (di cui euro 7.425,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) oltre IVA ai sensi di legge.

Tale somma deriva dal prodotto tra il numero presunto di pasti annui, pari a 33.000 ed il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto, stabilito in € 6,15 oltre IVA di legge.

L'importo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull'importo pro pasto a base d'asta moltiplicato per il nr. di pasti stimati da erogare per tutta la durata del contratto.

Il numero dei pasti e l'importo contrattuale sopra indicati hanno valore puramente indicativo e non

costituiscono titolo di pretesa da parte dell'appaltatore.

La variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati, contenuta entro il 20% rispetto ai pasti preventivati negli atti di gara, non comporta variazione del prezzo unitario a pasto.

#### **ART. 4 GARANZIE**

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la Ditta è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 117 del D.Lg. n. 36/2023, una "garanzia definitiva".
2. Si richiama integralmente l'art 117 del D.Lgs 36/2023.
3. Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.
4. Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e la Ditta dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora il Comune abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.
5. Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per il Comune la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.
6. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

#### **ART. 5 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Il comune committente procederà alla stipula del contratto con l'aggiudicatario, in forma pubblica amministrativa.

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi, alla data che verrà fissata dal Comune di Robassomero, per la stipulazione del contratto. Qualora, senza giustificato motivo, l'aggiudicatario non si presenti alla stipulazione nel termine stabilito, ovvero nel termine indicato nella diffida, decade dall'aggiudicazione, salva e impregiudicata l'azione in danno.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto, ivi comprese le imposte di bollo e registro, nonché eventuali altre imposte e tasse, mentre l'I.V.A. è a carico del Comune di Robassomero.

#### **ART. 6 CORRISPETTIVI E REVISIONE PREZZI**

Spetta alla Ditta aggiudicataria, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. La Ditta aggiudicataria presenta mensilmente fatture posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. Il prezzo unitario/pasto applicato rimarrà invariato, anche se il numero dei pasti effettivamente preparati dovesse risultare inferiore o superiore alla quantità annuale stimata.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente alla fornitura di cui trattasi. Durante il periodo d'appalto, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.A. in sede di offerta e sono immutabili.

Tuttavia, qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificano particolari condizioni di natura oggettiva, si provvederà ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 36/2023 ovvero in caso di una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% della variazione in relazione alle prestazioni da eseguire.

## **ART. 7**

### **MODALITA' DI ESECUZIONE E VARIANTI CONTRATTUALI**

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e negli atti di gara, nonché in conformità del progetto tecnico presentato in sede di offerta. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri, fermo restando il limite di legge.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dal committente in relazione a circostanze speciali e/o imprevedute e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

## **ART. 8**

### **PAGAMENTI**

La fattura dovrà avvenire in modalità elettronica in conformità alla normativa vigente, essere espressa in lingua italiana e dovrà contenere i seguenti elementi:

- a) data e numero di protocollo della comunicazione di inizio servizio, ovvero data ed estremi del contratto, se già stipulato;
- b) numero CIG (Codice identificativo gara);
- c) tutti i dati relativi al pagamento (indicazione dell'Istituto di credito, n. c/c bancario, codice CAB – ABI – IBAN);
- d) ogni altra indicazione utile.

Si informa pertanto che il Codice Univoco Ufficio al quale dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche è il seguente: UFKEZE

In caso di fattura irregolare, il termine per l'adozione del provvedimento di liquidazione verrà interrotto dalla data di contestazione dell'irregolarità da parte dell'Amministrazione.

Il pagamento è subordinato alla stipulazione del contratto.

Il Responsabile del Procedimento, ai fini dell'accertamento della conformità della prestazione resa, entro il termine di 30 giorni, acquisisce d'ufficio la documentazione attestante la regolarità contributiva dell'esecutore, calcola l'importo del corrispettivo dovuto e adotta il provvedimento di liquidazione.

Il pagamento avverrà ai sensi del comma 1, mediante ordine di bonifico, con spese e/o costi connessi a carico dell'esecutore.

Il pagamento dei corrispettivi, avverrà a fronte di presentazione di singole fatture mensili – a titolo di compartecipazione - per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, che sarà verificato in fase istruttoria prima dell'avvio delle procedure di pagamento.

L'appaltatore dovrà fatturare al Comune la differenza tra il costo unitario del pasto, come da offerta, e il costo pasto, posto a carico dell'utente in base alle tariffe definite annualmente dall'Amministrazione Comunale con le seguenti modalità:

- a) Fatturato mensile:
  - a.1) I pasti degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di Primo Grado - Conteggiato il prezzo pasto decurtato dalla differenza versata dagli utenti;

- a.2) Per i pasti dei docenti statali aventi titolo - Conteggiato il prezzo intero di tutti i pasti effettivamente forniti;
- a.3) Per i pasti dei dipendenti comunali o altri autorizzati dall'Ente - Conteggiato il prezzo intero di tutti i pasti effettivamente forniti.

Sono esclusi dalla fatturazione mensile i pasti non pagati (per intero o percentuale in base all'ISEE) dai morosi.

b) Fattura unica morosità – mese novembre successivo alla fine dell'anno scolastico  
I pasti riferiti agli utenti morosi dovranno essere conteggiati, previa verifica da parte dell'Amministrazione della sussistenza e dell'entità degli insoluti e dell'attestazione documentabile, prodotta dalla Ditta, di aver intrapreso tutte le iniziative utili al recupero delle somme dovute.  
La fattura dovrà essere accompagnata da elenco nominativo, in formato excel, con tutti i dati di riferimento (nomi morosi, cod. fisc., classe e scuola di appartenenza, importo a debito) e ogni ulteriore dato utile ai fini della successiva messa a ruolo.

13. Le fatture dovranno essere compilate indicando separatamente il numero degli alunni e degli adulti e dovranno essere distinte come segue:

- Scuola Primaria
- Scuola dell'Infanzia
- Scuola Secondaria di Primo Grado

## **ART. 9**

### **TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, a norma della legge 13.8.2010 n. 136, sia nei rapporti verso il committente, che nei rapporti con gli eventuali subappaltatori o subcontraenti.

Il contratto si intende risolto, senza necessità di notifica di formale diffida, nel caso in cui l'aggiudicatario venga meno al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla normativa suddetta.

## **ART. 10**

### **AVVIO DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

A seguito del provvedimento di aggiudicazione dell'appalto, previa adozione dell'impegno di spesa, il committente potrà procedere all'avvio del servizio in pendenza della formale stipulazione del contratto, nel caso in cui la mancata esecuzione immediata delle prestazioni potrebbe determinare un grave danno. La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data comunicata dal committente.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Analogamente non potranno essere avanzate richieste nel caso di variazioni dell'organizzazione del servizio dipendenti da esigenze comunicate dall'Autorità scolastica. Entro il tempo massimo indicato nella relazione presentata in sede di offerta tecnica, la ditta aggiudicataria deve mettere in atto le migliori proposte, qualora espressamente accettate dal committente.

Nel caso in cui le migliore proposte dalla ditta non fossero accolte dal committente, l'aggiudicatario dovrà mettere in atto le migliori alternative richieste dal committente, per un importo pari al costo delle migliori proposte in sede di gara.

## **ART. 11 CESSIONE DEL CONTRATTO O SUBAPPALTO**

È vietata la cessione del contratto, pena la nullità e il risarcimento dei danni e spese causati al Comune committente.

È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva del committente.

Il subappalto è consentito esclusivamente per le attività di trasporto dei pasti e per il servizio di pulizia dei locali destinati alla preparazione e al consumo dei pasti, così come disciplinato ai sensi dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023.

## **ART. 12 TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado, nonché dal personale autorizzato (insegnante e di assistenza), operante presso i vari plessi, nonché dipendenti comunali.

Il numero di pasti annui è stimato in 33.000. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune, il quale si riserva la facoltà di modificare il numero di pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando, comunque le possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.

## **TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

### **ART. 13 LOCALI ED ATTREZZATURE**

Il Comune di Robassomero, alle condizioni previste nel presente articolo e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, mette a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali comunali interessati al servizio (cucine, mense e pertinenze), le attrezzature, gli arredi e le stoviglie ivi presenti, necessari per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti per le mense scolastiche, come appresso specificati:

#### LOCALI:

*Scuola Secondaria di Primo Grado "S. Allende" sita in Via Vittorio Veneto n, 5*

*locali refettorio*

- ♦ corridoio di collegamento con il refettorio
- ♦ servizi igienici
- ♦ centro cottura
- ♦ spogliatoio
- ♦ servizio igienico personale
- ♦ locale lavaggio stoviglie
- ♦ magazzino dispensa

*Scuola dell'Infanzia "Il Melograno" – Via Venezia 12 - Robassomero*

- ♦ 2 locali refettorio
- ♦ corridoio di collegamento con il refettorio
- ♦ servizio igienico personale
- ♦ locale lavaggio stoviglie
- ♦ locale sporzionamento

Il servizio mensa per i dipendenti comunali dovrà essere espletato in uno dei seguenti modi:

**Soluzione A**

- Preparazione dei pasti nella cucina della Scuola Secondaria di Primo Grado "S. Allende" sita in Via Vittorio Veneto n, 5
- Distribuzione dei medesimi presso i locali mensa della Scuola Secondaria "S. Allende" sita in Via Vittorio Veneto n, 5

### **Soluzione B**

Preparazione e confezionamento del pasto presso la cucina della Scuola Secondaria in confezione singola, in contenitori termosigillati, igienicamente idonei al tipo di alimento, contenenti tutto il necessario per la fruizione, da consegnare presso la sede municipale alle ore 13.00.

Non è ammessa la gestione del servizio mensa per i dipendenti comunali con servizi sostitutivi di mensa mediante corresponsione di buoni pasto (ticket restaurant).

Non è altresì ammessa la somministrazione di cibi precotti.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare i locali e le attrezzature comunali per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e si obbliga a non apportare, senza autorizzazione dell'Amministrazione Comunale modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature di proprietà comunale. L'eventuale ripristino della situazione iniziale è a carico della Ditta aggiudicataria, fatti salvi eventuali danni o penali che saranno poste a carico della Ditta aggiudicataria. In caso di guasto alle attrezzature esistenti di proprietà comunale, la Ditta aggiudicataria dovrà segnalare l'inconveniente all'Amministrazione Comunale che provvederà direttamente alla riparazione, previa autorizzazione dell'Amministrazione interessata, al fine di ottenere il rimborso delle spese, eventualmente, sostenute.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.

La Ditta aggiudicataria potrà utilizzare i locali e le attrezzature concesse esclusivamente per fornire i pasti alle mense scolastiche indicate nel presente capitolato o, in casi particolari, a terzi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e versamento di un canone di utilizzo rapportato al numero dei pasti confezionati e quantificato di volta in volta.

La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Ditta aggiudicataria.

L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato saranno effettuati con apposito verbale redatto a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante della Ditta aggiudicataria. Tale operazione dovrà essere ultimata non oltre 7 giorni lavorativi dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, se ritenuto necessario dal Comune, reintegrato. Pertanto tutto il materiale avuto in consegna si intende funzionante e in buono stato.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendessero necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria che dovrà provvedere alla necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione.

## **ART. 14**

### **MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO**

Nell'esecuzione dell'appalto la Ditta aggiudicataria, a sue spese, dovrà provvedere, in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente al menù che sarà di tre tipi, autunnale, invernale ed estivo, agli ingredienti ed alle

grammature, come da tabelle allegate al presente capitolato, di cui fanno parte integrante.

Nell'esecuzione dell'appalto, l'I.A. dovrà, altresì:

Fornire le tovagliette ed i tovaglioli (**in materiale riciclabile**) ad ogni singolo utente. Fornire piatti e bicchieri in materiale durevole. Sono altresì a carico della ditta aggiudicataria eventuali integrazioni del seguente materiale: pentolame/utensili/stoviglie e quant'altro si rendesse necessario.

Fornire le necessarie derrate alimentari, che dovranno essere tutte di prima qualità, dovranno essere conservate nei modi stabiliti dalle vigenti leggi in materia e dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi (D.Lgs. 102/92 e ss.mm. e ii., D.Lgs. 110/92 e ss.mm. e ii., Reg. CEE 178/2002 e D.Lgs. 114/06): non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti o alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Gli standard di qualità dei prodotti sono quelli riportati nelle specifiche tecniche delle rispettive schede merceologiche di cui all'Allegato A) "Tabelle Merceologiche" del presente Capitolato.

Dovranno essere rispettate le disposizioni indicate dai Criteri Ambientali Minimi in merito ai requisiti degli alimenti utilizzati. I pasti dovranno essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti 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.

Per le tabelle merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari si fa riferimento all'Allegato A) del presente Capitolato, recante requisiti qualitativi, definizioni, stagionalità e quant'altro necessario. Per semplificarne l'attuazione e garantire idonei strumenti di verifica e di controllo l'Amministrazione ha definito in via preventiva quali alimenti biologici intende impiegare per la preparazione dei pasti, come riportato nell'allegato "Tabelle merceologiche", paragrafo "Elenco e frequenza dei prodotti biologici richiesti per l'esecuzione del servizio" del Capitolato Speciale d'Appalto, alla quale l'operatore dovrà rigorosamente attenersi.

Nell'espletamento dell'appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare per la cottura e la preparazione dei pasti esclusivamente i locali di cui all'art. 13 del presente capitolato e relativi servizi, gli impianti e le attrezzature esistenti presso i suddetti locali. Rimane inteso che la somministrazione dei pasti nei refettori delle Scuole avverrà esclusivamente a cura del personale della Ditta aggiudicataria, in numero adeguato.

L'acqua sarà disposta in apposite caraffe sui tavoli prima dell'inizio del pasto.

Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, dopo aver servito i pasti, dovrà provvedere direttamente a tagliare la carne ed a sbucciare la frutta per i bambini della Scuola dell'Infanzia e per gli alunni delle classi prime e seconde della Scuola Primaria.

L'attuale gestore del servizio avrà un termine di giorni 7, decorrenti dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione per provvedere (ove non risultasse aggiudicatario), al ritiro delle attrezzature di proprietà.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'eventuale reintegro delle attrezzature necessarie entro e non oltre il 12/09/2026, in maniera da garantire l'inizio del servizio. Le eventuali attrezzature da reintegrare sono quelle di proprietà della ditta uscente e sono riportate nell'allegato E al presente capitolato.

## **ART. 15 VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI**

Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. La Ditta aggiudicataria provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. Il trasporto dei pasti presso le scuole sprovviste di cucina in loco deve avvenire in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza. La Ditta aggiudicataria provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 26.03.1980, n° 327. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle

temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Appositi contenitori dovranno essere utilizzati anche per il trasporto di prodotti preconfezionati, quali, ad es., formaggi spalmabili, budino, yogurt.

- ✓ Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti posti all'interno di contenitori termici.
- ✓ Il pane deve essere trasportato in sacchi idonei a mantenere la freschezza, adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

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

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del sopracitato D.P.R. n° 327/80.

Il servizio dovrà seguire i seguenti orari:

- per gli alunni della Scuola dell'Infanzia tra le ore 11,30 e le ore 12,30 nel locale refettorio di Via Venezia 12;
- per i dipendenti comunali: secondo le modalità prescritte nell'art. 13 alle ore 13,00, solo lunedì e giovedì;
- per gli alunni della Scuola Primaria tra le ore 12,30 e le ore 13,45 presso il locale refettorio di Via V. Veneto, 5;
- per gli alunni della Scuola Secondaria tra le ore 14,00 e le ore 14,30 (dal lunedì al venerdì) presso il locale della scuola secondaria sito in Via V. Veneto, 5.

I pasti vengono distribuiti nel modo seguente:

- Servizio al tavolo completo per la Scuola dell'Infanzia;
- Servizio Self-Service per tutte altre tipologie di utenza e Servizio al tavolo esclusivamente in occasione dei primi piatti in brodo per le classi del primo ciclo della Scuola Primaria, questo per evitare il trasporto di liquidi caldi da parte dei bambini di 6/7 anni di età.

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile del committente, senza che la ditta possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere ad acquisire ogni giorno il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola mediante l'applicativo in uso presso il committente.

## **TITOLO III – MENU' E TABELLE DIETETICHE**

### **ART. 16 MENU'**

I menù sono articolati in quattro settimane per il menù autunnale, quattro settimane per il menù invernale ed in quattro settimane per il menù estivo. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita di comune accordo col committente, tenendo conto della situazione climatica del momento.

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche allegate; non possono essere distribuite razioni supplementari onde garantire il rispetto delle tabelle dietetiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù allegati o concordati dalle parti.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) la ditta appaltatrice potrà proporre menù speciali da concordare con il committente, che comportino l'introduzione di piatti non previsti

dal menù in vigore.

## **ART. 17**

### **RISPETTO DEL MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE**

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte del comune committente, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, previo parere dell'ASL.

I menù non potranno essere modificati da parte della ditta se non previa intesa ed autorizzazione del comune di Robassomero, a seguito di parere dell'ASL. Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di accertato costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Infatti, in occasione di momenti di verifica, il committente si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative e/o miglioramenti alla composizione del menù.

Ogni qualvolta ci sia modifica al menù la ditta dovrà fornire un numero adeguato di copie da distribuire agli alunni e da affiggere nelle bacheche presenti all'interno dei plessi scolastici.

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

Copia della tabella dovrà essere inviata, inoltre, ad ogni plesso scolastico interessato dal presente appalto.

I menù dovranno espressamente indicare i prodotti eventualmente surgelati all'origine utilizzati nella preparazione dei piatti. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e con le caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche. Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto.

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nel menù, la ditta aggiudicataria deve inoltrare al committente, entro 15 giorni dall'avvenuta variazione, la corrispondenza cotto/crudo, nonché le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempreché esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche allegate. In assenza di parere negativo tale variazione deve intendersi accettata. Ogni cibo fornito in fette, pezzi, tortini, bastoncini e simili deve essere in forma e peso tale da consentire una distribuzione veloce e rispondente alle grammature.

Inoltre, la ditta aggiudicatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN dell'ASL TO4, in riferimento a progetti regionali.

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile per avvelenamenti e tossinfezioni e per gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di corpi estranei organici o inorganici.

## **ART. 18**

### **VARIAZIONI TEMPORANEE DEL MENU', DIETE SPECIALI**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, è regolato dai menù, riportati nell'allegato "B". Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti. La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura della Ditta aggiudicataria, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro. La Ditta aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione al responsabile del servizio, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti;
- b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, mancata consegna, documentata, delle derrate da parte del fornitore;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose:

- diete speciali per motivi di salute:

L'appaltatore deve provvedere ad attivare il regime dietetico speciale entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione, a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico e/o a carattere transitorio o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Per le diete speciali, deve essere presentato certificato rilasciato da sanitario della struttura pubblica (medico curante, pediatra, specialista del SSN) all'ufficio scuola del Comune. La predisposizione della dieta deve avvenire analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso. Infatti, sulla base di quanto indicato nelle certificazioni mediche, la ditta provvederà a predisporre i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche, che dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario. Tali menù alternativi dovranno essere trasmessi all'amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche od integrazioni. Ogni dieta speciale, per motivi di salute, deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti sulla privacy. Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Sono comunque ammessi i prodotti del libero commercio riportanti la dicitura "senza glutine". Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate dal resto della produzione.

Nel piano di autocontrollo del centro di cottura devono essere descritte le procedure adottate per evitare il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché le azioni di emergenza per l'ipotesi di improvvisa indisponibilità di alimenti richiesti per il regime dietetico.

Per i pasti speciali devono essere utilizzate monorazioni, confezionate in materiale a perdere, idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere eventualmente trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con un codice che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

- diete in bianco:

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico, che non devono avere una durata superiore a 3 giorni scolastici consecutivi e devono essere attivate il giorno stesso della richiesta. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare, oltre i 3 giorni, la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Le diete in bianco sono costituite da:

- pasta o riso in bianco
- una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) o pesce cucinata ai ferri, lessata o a vapore. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco
- Patate/carote lessate
- Mela
- Pane

- diete speciali a carattere etico-religioso:

Su richiesta scritta dell'utenza, da presentare all'ufficio Scuola del Comune, potranno essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etico – religiose, vegetariane e ad altre caratteristiche particolari, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali e secondo la capacità del centro di cottura.

## **TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **ART. 19**

#### **FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

L'appaltatore provvede ad acquistare e controllare, a propria cura e spese, le derrate alimentari necessarie per la produzione dei pasti e la realizzazione dei menù indicati dal committente, come specificato negli allegati al presente capitolato. Lo stesso si impegna pertanto a fornire tutti i prodotti in piena conformità alle schede merceologiche allegate al presente capitolato, che costituiscono parte fissa e invariabile del servizio, fatte salve le dichiarazioni presentate e gli impegni migliorativi assunti in sede di gara per la fornitura di derrate di qualità superiore.

Il rifornimento dei prodotti deve avvenire in maniera tale da assicurare e garantire, sino al consumo, il mantenimento dei requisiti igienici e delle caratteristiche microbiologiche, chimiche e fisiche di legge, in modo che la qualità sia sempre ottima. Dovrà porsi particolare attenzione affinché, sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti, avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata.

### **ART. 20**

#### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare sono quelle previste nelle schede tecniche delle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Ferma restando la completa autonomia dell'appaltatore nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti siano selezionati tra prodotti di elevato standard qualitativo, di ottima qualità e prima scelta. La preparazione dei pasti dovrà prevedere l'introduzione mirata di prodotti provenienti da agricoltura biologica, integrata e tradizionale, di prodotti tipici e locali, nel rispetto di quanto previsto dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.

### **ART. 21**

#### **CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate devono essere etichettate conformemente alla legislazione comunitaria e nazionale vigente, che qui si intendono richiamate in toto.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

### **ART. 22**

#### **DIVIETI**

È assolutamente vietato l'utilizzo di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- preparati per brodo, esaltatori di sapidità o prodotti similari;
- semilavorati di V gamma;
- semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere;
- carni precotte;
- patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti;
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate;
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati;
- bibite zuccherate;
- sciroppo di fruttosio e glucosio.
- pane riscaldato o rigenerato o surgelato

È possibile per la ditta aggiudicataria, previa autorizzazione del committente, utilizzare prodotti congelati nel caso in cui non sia reperibile il prodotto surgelato.

## **ART. 23**

### **CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dov'è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

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.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

## **TITOLO V – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

### **ART. 24**

#### **OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Alla Ditta aggiudicataria compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. La Ditta aggiudicataria dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni.

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.

Il servizio di refezione scolastica comprende le seguenti prestazioni:

- a) la fornitura delle derrate necessarie alla preparazione dei pasti per il numero degli utenti quotidianamente rilevato. Tale fornitura è da intendersi comprensiva di pane, olio, sale, aceto, tovaglioli monouso, e qualsiasi altro prodotto necessario presso la cucina e i refettori;
- b) preparazione dei pasti in conformità a quanto previsto dal presente capitolato;
- c) preparazione dei pasti relativi alle diete personalizzate di cui agli artt. 18 e ss;
- d) trasporto dei pasti presso le sedi di refezione;
- e) allestimento dei tavoli presso i refettori;
- f) porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti;
- g) sparcchiatura e riordino dei locali di refezione;

- h) lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione e il consumo del pasto;
- i) ritiro dei contenitori utilizzati per la consegna dei pasti;
- j) riordino, pulizia e sanificazione dei locali (refettori, cucina, dispense, spogliatoi e bagni del personale), dei relativi arredi, attrezzature e suppellettili con materiali e attrezzature forniti dall'appaltatore;
- k) interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali di propria competenza;
- l) fornitura di acqua oligominerale naturale preconfezionata in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, da consegnare, su richiesta, presso i refettori in caso di interruzione, guasti all'acquedotto comunale o in altri casi valutati singolarmente di volta in volta (es. impurità presenti nell'acqua) entro 2 ore dalla richiesta;
- m) rimozione dei rifiuti con conferimento negli appositi contenitori e smaltimento delle sostanze grasse;
- n) altri obblighi previsti dal presente capitolato.

È fatto divieto all'appaltatore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dall'amministrazione comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio oggetto del presente capitolato. Eventuali deroghe devono essere preventivamente autorizzate dal Committente.

## **ART. 25 ASSICURAZIONI**

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e del committente per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni.

Durante l'esecuzione del contratto l'aggiudicatario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo. Il committente sarà pertanto sollevato e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una apposita polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'amministrazione comunale committente è considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà stipulare un'idonea polizza assicurativa che sollevi l'amministrazione comunale committente dai rischi derivanti da R.C. verso terzi relativa alla conduzione dei locali affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale minimo di euro 3.000.000,00 (tre milioni) per sinistro, per persona, animali e cose.

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, stipulare una polizza infortuni per tutto il personale impegnato. Copia delle polizze dovrà essere consegnata al committente al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro 15 giorni successivi tale scadenza di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

## **ART. 26 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e della Ditta aggiudicataria quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi.

In tal caso la Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di immediato utilizzo del centro di produzione pasti comunale ovvero di interruzione della produzione presso il centro stesso, per causa di forza maggiore, fornendo, anche pasti alternativi, purché con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato,

Il ricorso al Piano di emergenza, così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'Impresa aggiudicataria che pertanto dovrà fornire i pasti richiesti, agli stessi prezzi e senza oneri aggiuntivi, nonché attenersi a tutte le norme vigenti in materia. L'Impresa appaltatrice non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui fossero in atto controversie con il committente. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa, costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal committente mediante diffida inoltrata prioritariamente tramite posta certificata. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, il committente si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

#### **ART. 27**

### **SCIOPERI DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE**

In caso di scioperi dei dipendenti dell'appaltatore, da comunicarsi 48 ore prima, quest'ultimo si impegna a preparare pasti freddi da asporto la cui composizione sarà concordata con il committente.

#### **ART. 28**

### **SCIOPERI DEL PERSONALE SCOLASTICO**

Nel caso di sciopero del personale della scuola o eventi che per qualsiasi motivo possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio:

- ◆ lo stesso dovrà essere comunicato alla Ditta aggiudicataria con un anticipo di 24 ore
- ◆ non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà alla Ditta aggiudicataria di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno.

#### **ART. 29**

### **ARREDI E ATTREZZATURE**

Il comune di Robassomero mette a disposizione dell'appaltatore gli arredi e le attrezzature attualmente presenti nei locali di cui all'art. 13. Contestualmente all'avvio del servizio le parti provvederanno a redigere apposito inventario della dotazione.

La disponibilità delle attrezzature di proprietà comunale viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente contratto. L'appaltatore è tenuto all'uso e conduzione degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza.

#### **ART. 30**

### **DOTAZIONE PRESENTE E MATERIALE DI CONSUMO**

L'appaltatore si impegna a mantenere la dotazione della cucina, dei refettori e degli altri locali (così come fornita dal committente), completa di tutte le attrezzature e arredi che si rendono necessarie per svolgere il servizio a regola d'arte.

È facoltà dell'appaltatore integrare a proprie spese la dotazione fornita dal comune committente, qualora ritenuta insufficiente.

L'appaltatore dovrà utilizzare posate, piatti e bicchieri tradizionali in conformità con le caratteristiche

tecniche fissate dal CAM2020.

Qualora la lavastoviglie si rendesse anche temporaneamente inutilizzabile, l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura del materiale a perdere biodegradabile e compostabile per il consumo del pasto (posate, piatti, bicchieri e tovaglioli) senza alcun onere aggiuntivo a carico del committente.

### **ART. 31**

#### **SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO**

L'appaltatore deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione e antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione, secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti (D.Lgs. 81/2008).

### **ART. 32**

#### **RICONSEGNA IMMOBILI, IMPIANTI ED UTENSILI**

Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'amministrazione comunale committente, i locali avuti in uso gratuito con impianti ed attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione tenuto conto della normale usura, dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora fossero ravvisati danni arrecati a strutture, impianti e attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'appaltatore.

### **ART. 33**

#### **ACCESSI**

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'amministrazione comunale committente o di altre imprese da essa autorizzate per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, nonché ai membri della commissione mensa ogni qualvolta si renda necessario.

## **TITOLO VI – PERSONALE**

### **ART. 34**

#### **PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO**

L'attività inerente all'oggetto del presente capitolato, ad eccezione delle parti in eventuale subappalto, verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, indicato nel libro paga della Ditta medesima. La ditta aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione del servizio a sua cura e spese.

Il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le altre norme legislative che riguardano l'appalto e andrà costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale, anche in caso di subappalto, deve mantenere un comportamento corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio.

In ogni fase, l'organizzazione del personale deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al comune committente, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici, con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS, nonché del numero di posizione INAIL. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto al committente.

La ditta aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro, in maniera da garantire, sia il buon funzionamento della cucina,

che un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature e locali.

L'appaltatore dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per qualsiasi motivo, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al comune committente.

Per il personale con funzioni di responsabilità, dovrà essere trasmesso al committente il curriculum professionale.

Ai sensi dell'art. 25-bis del D.P.R. 14/11/2002 n. 313, aggiunto dall'art. 2 del D.Lgs. 39/2014, considerato che i servizi oggetto del presente capitolato comportano contatti diretti e regolari con i minori, la Ditta appaltatrice, in quanto datore di lavoro, ha l'obbligo di accertare che il personale addetto non abbia subito condanne per i reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600- quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

### **ART. 35** **CLAUSOLA SOCIALE**

La ditta appaltatrice, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, si obbliga ad assicurare i livelli occupazionali, procedendo prioritariamente all'assunzione del personale già in forza nell'impresa cessante, al fine di garantire la continuità del rapporto con gli utenti destinatari del servizio, applicando i CCNL firmati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e garantendo il mantenimento dell'inquadramento attuale ed in generale dei diritti maturati dal personale in servizio a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'aggiudicataria subentrante.

### **ART. 36** **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 e in possesso di idonea esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazioni scolastiche di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Tale responsabile è la figura di riferimento per il committente per la gestione e conduzione del servizio e soluzione delle criticità. L'impresa affidataria doterà il responsabile del servizio di idonei mezzi che consentano l'immediata reperibilità.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dal committente per il controllo dell'andamento del servizio.

Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP).

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Nel caso di eventuali criticità del servizio, è richiesta al responsabile del servizio una relazione da presentare al committente, in modo tale da poter provvedere con interventi migliorativi.

### **ART. 37** **NORMA DI COMPORTAMENTO PER GLI OPERATORI DELL'** **APPALTATORE**

La Ditta appaltatrice si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti comunali approvato dal comune di Robassomero ai sensi del D.P.R. n. 62/2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici". La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per il committente la facoltà di risolvere il contratto, in ragione della gravità dell'infrazione o della reiterazione.

Ai fini della conoscibilità del Codice di comportamento dei dipendenti comunali, si rimanda al sito <https://www.comune.robassomero.to.it/> sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione "Atti generali".

## **ART. 38 FORMAZIONE**

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali la Ditta appaltatrice intende applicarli.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dalla ditta appaltatrice.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di intolleranze alimentari, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

In ottemperanza a quanto previsto dai CAM2020 della ristorazione (punto C.a.8) l'aggiudicatario deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche e quant'altro previsto dai CAM2020 richiamati:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'aggiudicataria e svolti pertanto dai dipendenti in orario lavorativo.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio è fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere il programma di formazione del personale.

## **ART. 39 IGIENE DEL PERSONALE**

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale in servizio presso il centro cottura e addetto alla manipolazione e alla preparazione degli alimenti non deve indossare, durante le ore di lavoro, anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione.

## **ART. 40 VESTIARIO**

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento dei vestimenti.

Ciascun addetto deve avere in dotazione un numero di camici e cuffiette tale da garantire che tali indumenti siano sempre indossati puliti.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo

masticare gomma o sputare). In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia.

#### **ART. 41**

### **RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA**

La ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. n. 81/2008. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'impresa deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

La ditta deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal committente, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dal committente, anche su proposta dell'impresa da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione. L'impresa è obbligata a comunicare le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al committente di aggiornare il Duvri.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- redigere il proprio Documento di Valutazione dei Rischi relativo ai rischi specifici cui è soggetta l'impresa nell'eseguire il servizio e dare attuazione alle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.
- predisporre, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il Piano della Sicurezza dei locali destinati al servizio e il Piano delle Emergenze per l'allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, allagamenti etc. A tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Ogni dipendente dell'impresa dovrà conoscere il piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio. Il piano redatto dall'impresa dovrà obbligatoriamente rapportarsi e integrarsi con il piano di evacuazione del plesso scolastico.

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- adozione di provvedimenti e cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Robassomero in merito alla sorveglianza delle attività;
- impiegare personale competente e idoneo, istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità di uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato in materia di primo soccorso e antincendio, come comprovato da apposita documentazione
- mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare
- mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

#### **ART. 42**

### **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)**

Il D.U.V.R.I., allegato al presente capitolato d'appalto, è stato redatto in ottemperanza ai dettati di legge, per promuovere la cooperazione e il coordinamento.

## **ART. 43**

### **APPLICAZIONE CONTRATTI COLLETTIVI**

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, sottoscritti con le Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Su richiesta dell'Amministrazione comunale la Ditta aggiudicataria dovrà esibire idonea documentazione comprovante la regolarità delle posizioni contrattuali dei dipendenti

## **ART. 44**

### **RISPETTO DELLA NORMATIVA PREVIDENZIALE**

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa in materia di obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni, di igiene del lavoro, oltre ad ogni altra disposizione per la tutela dei lavoratori.

L'aggiudicatario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del committente, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione di diritto del contratto. L'impresa si obbliga a tenere indenne il comune di Robassomero da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti.

## **TITOLO VII – IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **ART. 45**

#### **IGIENE DELLA PRODUZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE**

La Ditta aggiudicataria, ai sensi del D.Lgs. 155/97, e s.m.i., dovrà nominare e segnalare al Comune il responsabile della ditta stessa che curerà l'organizzazione del personale e dell'attività sul sistema HACCP, al fine di permettere, in ogni fase del processo produttivo, un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate e come definito dal piano di autocontrollo della I.A.

#### **Modalità di confezionamento e conservazione:**

- gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 26.03.1980, N° 327.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata chiaramente leggibile la scadenza.

#### **Conservazione di campioni :**

- al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare presso la cucina 50/100 gr. di ogni prodotto somministrato (primo, secondo e contorno) confezionarli in sacchetti sterili e riporli nel congelatore per le 72 ore successive.

## **ART. 46** **RICICLO**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

## **TITOLO VIII – LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

### **ART. 47** **PULIZIA E SANIFICAZIONE**

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutto il materiale di consumo (detersivi, scope, strofinacci, guanti, ecc.) occorrente per il riordino e la perfetta pulizia delle stoviglie, degli impianti e dei locali adibiti a refettorio, cucina, dispensa e servizi igienici ubicati nei locali mensa di Via V. Veneto, 5.

I prodotti utilizzati dovranno rispettare il regolamento CEE 648/2004 e D.P.R. 06.02.2009 n. 21 per i prodotti disinfettanti e/o disinfestanti conformi al D.Lgs. 25.02.2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 06.10.1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici. In ogni caso dovranno essere utilizzati prodotti dotati di etichettatura ecolabel così come previsto dal punto C, lett. a), n. 7, dell'Allegato 1 del D.M. 10.03.2020.

La Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio, a Natale, a Pasqua ed al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria di tutti i locali suddetti (comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature, arredamento, impianti, pareti, pavimenti, porte, finestre con montanti, tapparelle, piastrelle, davanzali, termosifoni e rimozione di ragnatele, ecc.), dandone tempestiva comunicazione all'Ufficio competente perché possa provvedere ai relativi controlli.

La pulizia quotidiana dovrà essere accurata, eseguita con prodotti idonei, così da eliminare ogni traccia di unto e di sporco da tavoli, stoviglie, attrezzature, sedie, pavimenti, ecc.

### **ART. 48** **CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI**

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

Prima dell'avvio del servizio, l'appaltatore dovrà presentare la lista completa dei detersivi che saranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, del responsabile all'immissione al commercio se diverso, la denominazione commerciale di ciascun prodotto, l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel (UE) o di altre etichette o di altre etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

### **ART. 49** **PULIZIA IMPIANTI**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura, i refettori e gli spazi di pertinenza dell'impresa appaltatrice dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

### **ART. 50** **DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi, sia nel centro di cottura centralizzato che nei refettori, all'uopo adibiti.

#### **ART. 51**

### **SERVIZI IGIENICI**

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'impresa appaltatrice. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

#### **ART. 52**

### **MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI**

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

#### **ART. 53**

### **RIFIUTI**

La Ditta appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal comune sul cui territorio il servizio di refezione insiste.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero presso i locali cucina e sporzionamento otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore.

#### **ART. 54**

### **DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE**

L'appaltatore è tenuto a provvedere agli interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali di propria competenza. Tali interventi devono essere in numero di quattro ed attivati ogni due mesi, nell'arco dell'intero anno scolastico.

L'appaltatore dovrà, inoltre, predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito di rilevata presenza di roditori o insetti. La vigilanza sui locali di competenza dell'impresa appaltatrice è a carico della stessa che dovrà inoltrare direttamente alla ditta prescelta, la richiesta degli interventi. L'impresa dovrà provvedere ad esporre nella cucina e nei refettori le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. È fatto, inoltre, obbligo all'impresa di tenere presso la cucina o il refettorio della scuola primaria di Robassomero, un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni, nonché le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte del committente di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

## **TITOLO IX – CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

### **ART. 55**

#### **ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

La vigilanza e il controllo sul servizio avverranno con la più ampia facoltà di azione e di ispezione, nella forma e con le modalità ritenute più idonee dal committente, che si avvarrà di proprie figure professionali e/o personale specializzato delegato per la verifica di aspetti tecnici, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La facoltà di controllo del committente è riferita a tutte le fasi del servizio.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

- controlli volti a verificare la rispondenza del servizio alle norme del presente capitolato e della normativa vigente;
- verifica del rispetto delle norme amministrative quali: assicurazioni, versamenti contributivi, dichiarazioni e certificazioni rese in sede di gara;
- prelievi di campioni alimentari da sottoporsi ad analisi di laboratorio.

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

La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al committente.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del committente. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I controlli potranno dar luogo ad un blocco delle derrate. I tecnici incaricati dal committente provvederanno a far custodire in un magazzino o cella frigorifera (se deperibile) e far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Il committente provvederà, entro 2 giorni, a fare accertare le condizioni dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria. Qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

### **ART. 56**

#### **ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi delle vigenti norme di legge. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, operare in conformità a quanto prescritto dalle Linee Guida della Regione Piemonte.

### **ART. 57**

#### **VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)**

È istituita presso il comune di Robassomero la Commissione mensa, i cui rappresentanti svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti del comune. La composizione e le attribuzioni della Commissione Mensa sono disciplinate con atti interni dell'Istituto Comprensivo e del comune committente.

## **TITOLO X – PENALITA', RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

## **ART. 58 PENALITA'**

Il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (prioritariamente via posta elettronica certificata) ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le "Non Conformità" elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte della Ditta aggiudicataria, di far rilevare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di contro dedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

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

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento del committente, sono notificate all'Impresa a mezzo PEC.

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

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche: € 400,00

Mancato utilizzo di prodotti certificati: € 1.000,00

Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia € 400,00

Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato € 400,00

Etichettatura mancante € 400,00

Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie € 1.500,00

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 600,00

Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 3.000,00

Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione € 300,00

Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione € 300,00

Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici € 600,00

Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso € 300,00

Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati € 300,00

Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale € 300,00

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione € 300,00

Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione € 300,00

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione € 500,00

Riciclaggio non autorizzato di derrate € 600,00

Promiscuità di merci nelle celle frigorifere € 300,00

Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione € 300,00

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I.A. € 300,00

Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti € 300,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e

pasti € 300,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione € 300,00

Mancato o non corretto prelievo del pasto campione € 300,00

Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato € 300,00

Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento € 600,00

Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto € 300,00

Mancato rispetto delle norme relative al personale € 300,00

Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio o di altro personale, la cui assenza incida sul regolare svolgimento del servizio, senza intervenuta sostituzione € 300.000

Errata somministrazione di diete speciali € 300,00.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al committente il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Qualora l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei piatti forniti quel giorno in quella scuola. Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata per un'inadempienza commessa in una scuola diversa dalla prima sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. Il committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della garanzia e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie superiori a € 400,00 nel medesimo anno scolastico, ovvero dopo 4 di importo anche inferiore nel medesimo arco temporale, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

## **ART. 59**

### **VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE DA PARTE DELL'IMPRESA**

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione periodico (periodicità da concordare con l'Amministrazione) della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Di quanto sopra dovrà essere data evidenza all'Amministrazione comunale.

## **ART. 60**

### **IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO**

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

- apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- mancata osservanza delle regole sul subappalto;
- impiego di personale non dipendente della ditta aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata

- applicazione dei contratti collettivi;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
  - utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
  - casi di intossicazione alimentare, ove sia accertata la responsabilità dell'impresa appaltatrice;
  - somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
  - violazioni gravi e ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione;
  - reiterato o mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste dal presente capitolato e che abbiano inciso sul regolare svolgimento del servizio;
  - reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
  - gravi difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
  - gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature;
  - interruzione non motivata del servizio;
  - inadempienze reiterate della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di n. 4 penalità nel corso del medesimo anno che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
  - gravi e ingiustificate irregolarità nell'esercizio o reiterate o permanenti irregolarità, anche non gravi, che comunque compromettono la regolarità e la sicurezza dell'esercizio dell'attività;
  - avvenuta escussione della garanzia, in tutto o in parte, qualora la ditta appaltatrice non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di 15 giorni;
  - perdita, da parte della ditta appaltatrice, dei requisiti di idoneità per lo svolgimento dell'attività in oggetto del presente contratto;
  - sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
  - sopraggiunti motivi di pubblico interesse;
  - messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di morosità e conseguenti atti di sequestro o pignoramento o altri di cessione di attività o cessazione dell'impresa appaltatrice;
  - inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato. È considerata inosservanza reiterata l'applicazione di almeno 4 penalità nell'arco del medesimo anno scolastico.

Si precisa che il predetto elenco è meramente indicativo e esemplificativo e non deve intendersi tassativo ed esaustivo.

Il provvedimento di risoluzione del contratto è oggetto di notificazione alla ditta, mediante PEC, secondo le vigenti disposizioni di legge.

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

Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il committente si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

È comunque facoltà del committente dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo PEC.

Il committente avrà diritto di rescindere dal contratto, oltre che per cause imputabili all'appaltatore, anche per cause di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del committente, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il committente intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di

risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della garanzia, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Qualora la ditta aggiudicataria intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il committente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutta la garanzia definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. 95/2012 convertito nella L. n. 135/2012, il committente ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione alla ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto anche conto dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L. n. 448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e la ditta non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

#### **ART. 61**

### **OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA IN CASO DI MORTE DEL GESTORE**

L'impresa aggiudicataria si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Qualora l'aggiudicatario sia un'impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore è facoltà del committente, scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

#### **ART. 62**

### **RECESSO UNILATERALE DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Qualora l'Impresa Aggiudicataria intendesse recedere anticipatamente dal contratto, senza giustificato motivo o giusta causa, il committente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutta la garanzia definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

### **NORME FINALI**

#### **ART. 63**

### **CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia e contestazione inerente l'esecuzione del servizio che non potesse venire definita tra le parti, unico foro competente è il tribunale di Ivrea.

Per qualsiasi controversia e contestazione inerente la procedura di gara e l'aggiudicazione, unico foro competente è il tribunale di Torino.

#### **ART. 64**

### **TRATTAMENTO DEI DATI**

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

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

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio

- appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'A.C. entro il termine tassativo di 5 giorni;
  - dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

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

## **ART. 65** **NORME LEGISLATIVE**

L'appalto è regolato, oltre alle norme del presente capitolato speciale, anche dalle leggi, regolamenti e disposizioni applicabili al servizio ed alle prestazioni richieste alla Ditta aggiudicataria.

## **ART. 66** **NORME FINALI**

Il committente si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari. Ciò in base alle mutate esigenze del servizio che potrebbero verificarsi. Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'impresa aggiudicataria, di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in copia completa al committente per l'acquisizione agli atti di quest'ultimo entro i termini assegnati. L'inosservanza di tale adempimento comporterà la sospensione o ritardo nel pagamento delle fatture fino all'assolvimento della richiesta avanzata.

## **ART. 67** **ALLEGATI**

Sono allegate al presente capitolato, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale:

- Allegato A) - Tabelle merceologiche
- Allegato B) – Menù
- Allegato C) – Tabella delle grammature
- Allegato D) - Elenco personale
- Allegato E) - Elenco attrezzature presenti
- Allegato F) - Planimetrie

D.U.V.R.I