



CITTÀ di SUSÀ

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, E
SERVIZIO ACCESSORIO DI ASSISTENZA
MENSA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E
LA SCUOLA PRIMARIA STATALE PER GLI
ANNI SCOLASTICI**

2023/2024, 2024/2025 E 2025/2026

OGGETTO:

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZIO ACCESSORIO DI ASSISTENZA MENSA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA STATALE DEL COMUNE DI SUSÀ

PERIODO:

ANNI SCOLASTICI 2023/2024, 2024/2025 E 2025/2026

VALORE DELL'APPALTO PRESUNTO:

€ 664.128,00 IVA ESCLUSA

VALORE DELL'APPALTO PRESUNTO CON OPZIONI DI RINNOVO E PROROGA TECNICA:

€ 1.438.944,00 IVA ESCLUSA



Sommario

PARTE GENERALE	6
TITOLO I: OGGETTO ED INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO	6
Art. 1 – OGGETTO	6
Art. 2 – DURATA DEL CONTRATTO	6
Art. 3 – RINNOVO DEL CONTRATTO ED OPZIONE DI PROROGA	6
Art. 4 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA	6
Art. 5 – SEDI DI DISTRIBUZIONE E QUANTITATIVO DEI PASTI	7
Art. 6 – SERVIZIO DI ASSISTENZA MENSA	7
Art. 7 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	7
TITOLO II: CORRISPETTIVO, PAGAMENTI E REVISIONE PREZZI	8
Art. 8 – CORRISPETTIVO E IMPORTI A BASE D’ASTA	8
Art. 9 – PAGAMENTI	8
Art. 10 – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI	9
Art. 11 – CLAUSOLA DI REVISIONE PREZZI	9
TITOLO III: ONERI A CARICO DELL’IMPRESA APPALTATRICE	9
Art. 12 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	10
Art. 13 – SOSPENSIONE ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	10
Art. 14 – RITARDATA OD OMESSA CONSEGNA	11
Art. 15 – D.V.R. E D.U.V.R.I.	11
Art. 16 – SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI	11
TITOLO IV: NORME PER IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	11
Art. 17 – POTERI DEL GESTORE	11
Art. 18 – PERSONALE DIPENDENTE	11
Art. 19 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE	12
Art. 20 – VESTIARIO DEL PERSONALE	12
Art. 21 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO	13
Art. 22 – IDONEITÀ SANITARIA	13
TITOLO V: CONTROLLI E PENALITÀ	13
Art. 23 – ACCESSI	13
Art. 24 – CONTROLLI E SANZIONI DA PARTE DEL COMMITTENTE	13
Art. 25 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	14

Art. 26 – RECESSO.....	15
Art. 27 – CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E PIANO DI AUTOCONTROLLO.....	15
TITOLO VI: NORME GENERALI DEL CONTRATTO	16
Art. 28 – PROCEDURA DI GARA.....	16
Art. 29 – GARANZIA DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO	16
Art. 30 – RESPONSABILITA’	16
Art. 31 – POLIZZA DI ASSICURAZIONE.....	17
Art. 32 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI	17
Art. 33 – FONTI DEL CONTRATTO E VINCOLO GIURIDICO	17
Art. 34 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	18
Art. 35 – DOMICILIO	18
Art. 36 – SPESE, IMPOSTE E TASSE	18
Art. 37 – TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI.....	18
PARTE PRESTAZIONALE.....	18
TITOLO VII: MENÚ	18
Art. 38 – CARATTERISTICHE DEI MENÚ E REQUISITI DEGLI ALIMENTI	18
Art. 39 – CESTINI FREDDI.....	19
Art. 40 – VARIAZIONE DEI MENÚ ED INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI..	19
Art. 41 – PASTI SOSTITUTIVI.....	20
Art. 42 – DIETE SPECIALI.....	20
Art. 43 – DIETE IN BIANCO	20
Art. 44 – MENU’ ALTERNATIVI.....	20
Art. 45 – CONDIMENTI	21
Art. 46 – ALIMENTI VIETATI.....	21
TITOLO VIII: TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE	21
Art. 47 – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	21
Art. 48 – MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	21
Art. 49 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE.....	22
Art. 50 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E DEI CAMPIONI	22
TITOLO IX: MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	22
Art. 51 – PIATTAFORMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI.....	22
Art. 52 – ORARI E MODALITÀ DI CONSEGNA.....	23

Art. 53 – NORME PER LA DISTRUBUZIONE DEI PASTI	23
Art. 54 – TRASPORTI	23
TITOLO X: CONTENITORI, STRUTTURE, ATTREZZATURE E MATERIALI DI CONSUMO	24
Art. 55 – CONTENITORI.....	24
Art. 56 – STRUTTURE.....	24
Art. 57 – ATTREZZATURE E MATERIALI DI CONSUMO	24
TITOLO XI: IGIENE E RIFIUTI	25
Art. 58 – IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	25
Art. 59 – PULIZIA E SANIFICAZIONE	25
Art. 60 – DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE	25
Art. 61 – RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI.....	25
Art. 62 - IMBALLAGGI	26
Art. 63 – DONAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI AI FINI DI SOLIDARIETÁ SOCIALE E PER LA LIMITAZIONE DEGLI SPRECHI	26

PARTE GENERALE

TITOLO I: OGGETTO ED INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 – OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, della scuola dell'infanzia e della scuola primaria statale per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, nello specifico:

- a) la refezione scolastica della Scuola primaria sia per il modulo a tempo pieno (cinque rientri settimanali) che per il modulo a tempo normale (due rientri settimanali) sita in Susa, C.so Luciano Couvert;
- b) la refezione scolastica della Scuola dell'infanzia (cinque rientri settimanali) sita in Susa, Via Re Cozio;
- c) i pasti per gli insegnanti e altri soggetti aventi diritto.

L'appalto ha inoltre per oggetto, quale servizio accessorio, l'assistenza mensa nelle modalità previste dall'art. 6 del presente Capitolato.

Il servizio oggetto di affidamento consiste in preparazione presso il centro cottura individuato dall'impresa appaltatrice, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione di pasti caldi giornalieri, ivi compresa l'acqua, presso i refettori delle scuole. Si richiede, in alternativa al pasto caldo giornaliero, la fornitura di cestini freddi nelle ipotesi previste dall'art. 39 del presente Capitolato.

Il servizio in oggetto include altresì: le operazioni di predisposizione e di preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, il servizio al tavolo, la pulizia ed il riordino dei tavoli sia tra un turno e l'altro sia dopo i pasti, la pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali annessi, il ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ed il conferimento dei rifiuti negli appositi punti di raccolta.

Art. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto relativo al presente appalto ha durata per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, secondo il calendario scolastico e le modalità previste nel presente Capitolato. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune all'impresa appaltatrice con congruo preavviso.

Art. 3 – RINNOVO DEL CONTRATTO ED OPZIONE DI PROROGA

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a tre anni scolastici; tale facoltà sarà comunicata all'impresa appaltatrice mediante posta elettronica certificata almeno sei mesi prima della scadenza del contratto originario.

Alla scadenza del contratto, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, è possibile prorogare il servizio (proroga tecnica); in tal caso, l'impresa appaltatrice ha l'obbligo di continuare il servizio, oltre la scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo massimo di 6 mesi. L'impresa appaltatrice, nell'attesa della stipula del contratto, dovrà dare immediata esecuzione all'appalto. In tal caso l'impresa si impegna a rispettare tutte le norme del presente Capitolato speciale di appalto.

Art. 4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza del servizio di refezione è costituita normalmente dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, dal personale docente della scuola primaria statale e dell'infanzia nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 5 – SEDI DI DISTRIBUZIONE E QUANTITATIVO DEI PASTI

Il quantitativo ed i giorni di somministrazione dei pasti giornalieri riportati nel presente articolo hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero dei pasti da fornire sarà giornalmente determinato in base alla presenza effettiva degli utenti ed i giorni di frequenza determinati dall'Autorità Scolastica.

Indicativamente il servizio è destinato a n. 6 classi della scuola primaria per il modulo a tempo pieno, n. 5 classi della scuola primaria per il modulo a tempo normale e n. 5 classi della scuola dell'infanzia.

Indicativamente:

SEDE	N. PASTI AL GIORNO	GIORNI	N. PASTI ALLA SETTIMANA
Scuola primaria tempo pieno	113	Dal lunedì al venerdì	565
Scuola primaria tempo normale	58	Lunedì e giovedì	116
Scuola dell'infanzia	68	Dal lunedì al venerdì	340

Il numero di pasti presunti è pari a n. 37.776 per ciascun anno scolastico (= n. 113.328 per un triennio).

La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza. L'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'impresa appaltatrice, varianti quantitative e qualitative utili in funzione delle effettive presenze, varianti che verranno comunicate all'impresa appaltatrice prima, durante e dopo l'inizio di ogni anno scolastico.

Per cause impreviste legate al numero di utenti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica o alle decisioni delle Autorità scolastiche, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere una variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati fino alla concorrenza di 1/5 rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel Capitolato speciale, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario ai sensi dell'articolo 106, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016.

L'impresa appaltatrice non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore.

Art. 6 – SERVIZIO DI ASSISTENZA MENSA

Il servizio accessorio di assistenza mensa indicativamente deve essere garantito per n. 5 classi con il modulo a tempo normale della Scuola Primaria di C.so Couvert, garantendo un rapporto operatore/alunno pari a 1/20, per:

- n. 3 ore settimanali per circa 70 alunni da distribuirsi nei giorni di lunedì e giovedì (n. 1,30 ore al giorno X n. 4 operatori = 12 ore settimanali);
- n. 6 ore settimanali per un massimo di 20 alunni in caso di attivazione del servizio di dopo scuola;

per un totale di 18 ore alla settimana ovvero 648 ore per ciascun anno scolastico (18 ore settimanali X 36 settimane).

L'impegno per ciascun operatore è da intendersi indicativamente per 1,30 ore al giorno.

Art. 7 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

I servizi, principale ed accessorio, di cui all'art. 1 dovranno essere erogati nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole.

L'impresa appaltatrice deve iniziare il servizio in base al calendario scolastico stabilito ogni anno dalla Regione Piemonte per le scuole primarie e per la scuola dell'infanzia e su indicazione dell'Amministrazione Comunale, sentita la Direzione Didattica.

TITOLO II: CORRISPETTIVO, PAGAMENTI E REVISIONE PREZZI

Art. 8 – CORRISPETTIVO E IMPORTI A BASE D'ASTA

Il costo unitario a base d'asta è fissato in **€ 5,50** a pasto (di cui € 0,010 per oneri di sicurezza da interferenze sui quali non si applica il ribasso) + I.V.A. al 4% comprensivo dei servizi indicati nell'art. 1 del presente Capitolato, per il periodo di durata dell'appalto. Sono previsti circa n. 37.776 pasti annui, suddivisi secondo quanto descritto nell'articolo 5 del presente Capitolato, per **un ammontare annuo complessivo pari ad € 207.768,00 oltre IVA al 4%.**

Nel prezzo unitario di un pasto derivante dall'applicazione dello sconto percentuale offerto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'impresa appaltatrice tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non, dal Capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il costo orario a base d'asta per il servizio accessorio di assistenza mensa, di cui all'articolo 6 del presente Capitolato, è pari ad **€ 21,00** (di cui € 0,050 per oneri di sicurezza da interferenze sui quali non si applica il ribasso) + IVA al 22%. Sono previste circa n. 648 ore annue di assistenza mensa, secondo quanto previsto dall'articolo 6 del presente Capitolato, **per un ammontare complessivo pari ad € 13.608,00 oltre IVA al 22%.**

Il valore stimato dell'appalto per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026 è pari ad € 664.128,00 oltre IVA.

L'importo massimo complessivo presunto dell'appalto, comprensivo di tutti i servizi indicati nell'articolo 1 del presente Capitolato (servizio di refezione e di assistenza mensa), nel caso in cui venga esercitata l'opzione di rinnovo per tre ulteriori anni scolastici e la proroga tecnica pari a sei mesi, è stimato in **€ 1.438.944,00 oltre IVA.**

Trattandosi di un contratto a misura il prezzo complessivo stimato è puramente indicativo potendo variare in aumento o diminuzione in base alle quantità di pasti effettivamente forniti ed alle ore di assistenza mensa effettuate in base al numero degli alunni presenti.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune di Susa, che fornirà all'impresa appaltatrice i necessari elementi.

Art. 9 – PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato, previa verifica della regolare esecuzione del servizio e previa acquisizione del D.U.R.C. da parte della stazione appaltante, entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture riportanti il numero dei pasti consumati, suddivisi per le varie tipologie (scuola dell'infanzia e primaria, alunni e insegnanti) ed il numero di ore di assistenza mensa effettuato; la cadenza della fatturazione sarà mensile. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione ed al totale delle bolle di consegna per il periodo di riferimento.

Le fatture dovranno essere corredate da un prospetto riepilogativo mensile dei pasti forniti e delle ore di assistenza mensa svolte e verranno liquidate a mezzo di mandati di pagamento tramite la tesoreria comunale. Ogni fattura dovrà essere emessa elettronicamente secondo le

modalità di cui all'art. 1, commi dal 209 al 214 della Legge 24.12.2007, n. 244, e dal D.M. Economia e Finanze del 03.04.2013 n. 55. L'Amministrazione Comunale non è responsabile di eventuali disguidi derivanti dalla procedura di trasmissione delle fatture.

Sulle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione presentata, potranno essere trattenute le penalità inflitte secondo quanto disposto dall'art. 24 del presente Capitolato.

Art. 10 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'impresa appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13.08.2010, n. 136, pena la risoluzione del contratto. L'impresa appaltatrice deve istituire ed utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane spa, dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Pertanto, tutti i movimenti finanziari dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. A tale fine il contraente si impegna a presentare all'Amministrazione appaltante gli estremi di identificazione del conto/dei conti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tali conti. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'impresa appaltatrice, il codice identificativo di gara (C.I.G.) reso noto dalla stazione appaltante.

Art. 11 – CLAUSOLA DI REVISIONE PREZZI

Trattandosi di appalto di servizi bandito successivamente al 27 gennaio 2022, sono stabilite le seguenti clausole di revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4, convertito nella L. 28 marzo 2022, n. 25, e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del D.Lgs. n. 50/2016, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1, lettera a). Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al predetto articolo 29.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità, a partire dal secondo anno, sia dalla stazione appaltante che dall'impresa appaltatrice.

Qualora l'impresa appaltatrice ritenga di avvalersi della clausola di revisione prezzi, questa deve essere richiesta per iscritto, tramite PEC, allegando la documentazione che dimostra l'aumento o la diminuzione dei prezzi che incidono ed interessano le prestazioni contrattuali. La stazione appaltante valutate le variazioni dei prezzi in aumento o in diminuzione, si pronuncia con provvedimento motivato, esperita l'istruttoria, entro 60 giorni dalla presentazione dell'istanza, determinando l'importo della compensazione che può essere riconosciuto per ciascun anno.

I prezzi possono essere aggiornati qualora vi sia una differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi – il cosiddetto FOI – disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese di sottoscrizione del contratto. La clausola di revisione dei prezzi non altera la natura generale del contratto, si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo ed opera nella misura dell'80% della variazione stessa in relazione alla prestazione da eseguire, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente Capitolato è esclusa qualsiasi altra tipologia di revisione dei prezzi.

TITOLO III: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Art. 12 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto.

I servizi oggetto del presente contratto non potranno essere subappaltati, vista la necessità per la stazione appaltante di avere un unico referente per l'intero processo di produzione e somministrazione pasti.

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, con specifico riferimento alla necessaria omogeneità delle prestazioni nei confronti dell'utenza, è vietato il subappalto con le sole esclusioni dei seguenti servizi:

- Servizio di trasporto pasti, che potrà essere affidato dall'impresa appaltatrice a ditta specializzata in trasporti, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie ed alle prescrizioni del presente Capitolato;
- Servizio di assistenza mensa di cui all'art. 6;
- Gestione della Piattaforma informatica di prenotazione dei pasti di cui all'art. 51;

In sede di offerta deve essere indicata l'eventuale intenzione dell'impresa di avvalersi del subappalto, nei limiti accordati nel comma precedente, fermo restando che non verranno ammesse ipotesi diverse di subappalto. Per il subappalto si applica la disciplina di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, previa esplicita autorizzazione da parte della stazione appaltante.

In caso di subappalto l'impresa appaltatrice resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione Comunale, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto relativo al presente appalto, derivanti dal presente Capitolato e dall'offerta.

Art. 13 – SOSPENSIONE ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

L'impresa appaltatrice deve garantire la continuità del servizio, assicurando la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattia e permessi.

In caso di chiusura delle scuole disposte dall'autorità scolastica, scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere il normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e l'impresa appaltatrice dovranno, in reciprocità, darne tempestivo avviso con anticipo e comunque entro le ore 16:00 del giorno precedente. In caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice quest'ultima è tenuta a comunicare il disservizio e si impegna a garantire, concordandolo con la stazione appaltante, la continuità anche attraverso la fornitura di cestini freddi in via straordinaria.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere l'erogazione del servizio anche senza preavviso. Tali eventi non danno luogo a responsabilità alcuna in capo alla stazione appaltante. In base all'art. 107 del D.Lgs. n.50/2016 il contratto è sospeso qualora ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che il servizio proceda a regola d'arte e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto.

L'impresa appaltatrice non ha diritto ad alcun compenso nel caso in cui la comunicazione della sospensione del servizio avvenga entro le ore 16:00 del giorno precedente a quello di sospensione. Qualora la sospensione avvenga senza il predetto preavviso, l'impresa appaltatrice ha diritto ad un rimborso pari al 50% del prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del medesimo giorno dell'ultima settimana di normale frequenza scolastica precedente la

sospensione del servizio) a titolo di rimborso dei costi fissi di manodopera, attrezzature e spese varie cui l'impresa deve far fronte.

Art. 14 – RITARDATA OD OMESSA CONSEGNA

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna dei pasti.

In caso di mancata consegna, totale o parziale, nel giorno o nelle ore fissate, l'Amministrazione Comunale appaltante si riserva il diritto di applicare all'impresa appaltatrice la sanzione prevista dall'art. 24 del presente Capitolato speciale di appalto.

Art. 15 – D.V.R. E D.U.V.R.I.

Sono a carico dell'impresa appaltatrice i costi per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti all'esecuzione del servizio (documento valutazione rischi D.V.R.).

Ai sensi dell'art. 26, commi 3 e 5, del D.Lgs. n. 81/2008, la stazione appaltante ha predisposto il D.U.V.R.I (Allegato A) che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze. Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio sono stati valutati nel D.U.V.R.I. per un importo pari ad **€ 410,16 annui** IVA esclusa (di cui € 377,76 per il servizio di refezione ed € 32,40 per il servizio di assistenza mensa).

Il D.U.V.R.I deve essere sottoscritto tra i datori di lavoro di entrambe le parti prima della stipula del contratto. L'impresa appaltatrice è tenuta a partecipare all'integrazione del D.U.V.R.I. mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede di esecuzione del contratto a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato.

Costituirà parte integrante del D.U.V.R.I. la dichiarazione attestante l'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 presentata dall'impresa appaltatrice in sede di aggiudicazione.

Art. 16 – SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI

L'impresa appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, all'inizio di ogni anno scolastico, l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati, le referenze da loro fornite e le eventuali variazioni.

TITOLO IV: NORME PER IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art. 17 – POTERI DEL GESTORE

L'impresa appaltatrice deve gestire tutti i processi connessi al servizio di ristorazione scolastica in piena autonomia, avvalendosi di lavoratori posti sotto il proprio esclusivo potere direttivo e responsabilità, nonché di mezzi e capitali adeguati ad adempiere alle obbligazioni contrattuali.

Fermi restando i poteri e le prerogative descritti, nell'esecuzione dell'appalto, l'impresa è tenuta a cooperare e collaborare costantemente con l'Amministrazione comunale.

Art. 18 – PERSONALE DIPENDENTE

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Per il personale con responsabilità dovrà essere

trasmesso anche il curriculum professionale. Ogni eventuale variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni.

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice di garantire la presenza di personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, nel rispetto di quanto previsto in merito dal Decreto ministeriale 10.03.2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e di trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, per ogni anno scolastico.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre assicurare il rispetto di un congruo rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione.

Resta a carico dell'impresa appaltatrice l'adozione, nella esecuzione dei lavori, delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori e dei soggetti terzi nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

L'impresa appaltatrice è ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e dei danni che fossero dallo stesso arrecati a cose, persone ed immobili nell'esecuzione dei propri compiti.

L'impresa appaltatrice si obbliga ad estendere, nei confronti dei propri addetti e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici approvato dalla Stazione appaltante – ai sensi dell'art. 54, comma 5, D.Lgs. n. 165/2001 – con Deliberazione G.C. n. 5 del 28 gennaio 2014.

Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.

Il Comune si riserva altresì il diritto di esercitare un controllo tramite il personale all'uopo incaricato attraverso richiesta di documentazione, sopralluoghi ecc.

Art. 19 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE

Il personale dipendente dell'impresa appaltatrice deve essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia.

L'impresa appaltatrice si impegna inoltre ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei propri soci, il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e tutti gli aggiornamenti che interverranno nel corso della durata contrattuale. L'impresa appaltatrice deve farsi carico di quanto previsto in materia di sicurezza sul lavoro a tutela dei lavoratori secondo il disposto del D.Lgs. n. 81/2008.

L'impresa appaltatrice è tenuta a garantire il rispetto dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato nel servizio, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, fatta salva la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

Art. 20 – VESTIARIO DEL PERSONALE

Il personale deve essere dotato di tutto il materiale (es. camici, cuffie ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza e deve indossare gli indumenti da lavoro fornitogli dall'impresa appaltatrice compresi i dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (es. calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

Tutto il personale deve inoltre portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'impresa appaltatrice, ivi compreso il cartellino di riconoscimento con relativa fotografia.

Art. 21 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'impresa appaltatrice deve dotarsi di una struttura organizzativa adeguata per governo, gestione e controllo dell'esecuzione del contratto. A tal proposito l'impresa nomina, tra i suoi dipendenti, un referente che si interfacci con l'Amministrazione Comunale e con la Commissione Mensa.

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.

Il Responsabile del servizio è la figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale, per la gestione del servizio e la soluzione delle criticità.

In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a 5 giorni del Responsabile, l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 22 – IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale deve essere in regola con le norme previste relative alle certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica.

Tutto il personale dovrà inoltre essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

TITOLO V: CONTROLLI E PENALITÀ

Art. 23 – ACCESSI

Gli organismi incaricati del controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dall'Amministrazione Comunale nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa.

L'impresa appaltatrice deve garantire ai soggetti di cui sopra l'accesso in qualsiasi luogo ed ora. È fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'impresa appaltatrice.

Art. 24 – CONTROLLI E SANZIONI DA PARTE DEL COMMITTENTE

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

Il contraente deve eseguire il servizio oggetto del presente Capitolato a perfetta regola d'arte. I controlli saranno articolati in controlli a vista (es. modalità di distribuzione dei pasti, modalità di sgombero dei rifiuti, stato igienico dell'ambiente, organizzazione del personale, professionalità degli addetti, controllo dello stato delle attrezzature utilizzate ecc.) e controlli relativi a qualità/quantità/temperatura dei pasti serviti.

Il Direttore dell'esecuzione vigila sulla corretta esecuzione del servizio sulla base di periodiche verifiche. Farà pervenire, per iscritto, all'impresa appaltatrice le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito di controlli effettuati o comunque di difformità riscontrate comunicando eventuali prescrizioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà uniformarsi entro tempi stabiliti.

I rilievi mossi all'impresa saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e, per ognuno di essi, l'impresa appaltatrice, nelle conseguenti risposte, dovrà indicare le relative azioni correttive apportate.

In caso di inadempienze o difformità che possano inficiare la corretta esecuzione del servizio

stesso, l'ente appaltante si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in misura pari ad € 500,00 per ogni disservizio rilevato, previa immediata contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del contraente, le quali devono pervenire entro il termine di 10 giorni, fermo restando la facoltà del Comune di sospendere immediatamente il servizio in caso di gravi violazioni.

La penalità non verrà addebitata se il contraente dimostrerà che il disservizio è dipeso da causa a sé non imputabile.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze, da intendersi esemplificativa e non esaustiva, che comporta l'applicazione della sanzione pecuniaria di cui al punto precedente:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- Mancata consegna o errata preparazione o distribuzione delle diete speciali;
- Mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente Capitolato speciale di appalto;
- Mancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa;
- Grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche;
- Mancato rispetto del menù non preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale;
- Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- Personale inferiore ai parametri stabiliti dalla normativa;
- Pulizia dei locali di competenza dell'impresa appaltatrice non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, dei centri cottura e dei punti di distribuzione, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei ai requisiti tecnici prescritti;
- Mancata risoluzione di non conformità e riproporsi della stessa nel tempo.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

L'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ente appaltante di richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Art. 25 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inosservanza e/o inadempienza dell'impresa affidataria agli obblighi e/o condizioni del presente Capitolato, il Comune inoltrerà all'impresa stessa osservazioni/contestazioni/rilievi con termine a contro dedurre di 10 giorni.

Trascorso inutilmente detto termine, l'Amministrazione potrà, a seconda della gravità dell'inadempienza:

- Applicare una sanzione a titolo di penalità (vedasi articolo 24 del presente Capitolato);
- Avviare la procedura di risoluzione dal contratto.

L'ente appaltante può risolvere il contratto nel caso in cui venga soddisfatta una o più delle condizioni specificate all'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016. Il contratto è altresì risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, ai sensi dell'art. 3, comma 8, L. 13.08.2010, n. 136.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del

contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del c.c. (clausola risolutiva espressa) le seguenti ipotesi:

- a) Messa in liquidazione o altri casi di cessione attività dell'impresa appaltatrice;
- b) Inosservanza delle norme relative al personale dipendente (di cui al titolo IV del presente Capitolato speciale di appalto) e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- c) Impiego di personale non dipendente dell'impresa per le attività non subappaltabili;
- d) Subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'Amministrazione (vedasi apposito articolo sul subappalto);
- e) Interruzione non motivata del servizio;
- f) Inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente Capitolato;
- g) Applicazione reiterata di sanzioni pecuniarie di cui all'articolo 24.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata o PEC, di rivalersi della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'impresa affidataria, al fine di garantire comunque la prosecuzione del servizio, il Comune è autorizzato a stipulare un nuovo contratto. Tale nuovo contratto avrà durata sufficiente a coprire il periodo di tempo necessario ad espletare una nuova gara e, comunque, non potrà protrarsi per un tempo superiore alla durata del contratto iniziale.

L'eventuale differenza di corrispettivo è integralmente posta a carico del soggetto inadempiente fino alla scadenza del contratto originario.

La risoluzione del contratto per colpa dell'impresa affidataria comporta altresì che la stessa non potrà partecipare alla successiva gara indetta dall'Amministrazione per la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato speciale di appalto.

Il Comune, in caso di risoluzione del contratto, potrà anche rivalersi sul deposito cauzionale prestato per:

- Far fronte alle spese conseguenti al ricorso a soggetti terzi necessari per limitare gli effetti dell'inadempimento ed impedire l'interruzione del servizio;
- Coprire le spese di indizione di una nuova gara per il ri-affidamento del servizio;
- Soddisfarsi per il pagamento delle penalità applicate e non versate dall'impresa affidataria.

Art. 26 – RECESSO

L'Amministrazione può recedere dal contratto in qualunque momento alle condizioni previste dall'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016, previo pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti dall'impresa oltre al decimo (1/10) dell'importo dei servizi non eseguiti.

L'esercizio del diritto di recesso dell'Amministrazione è preceduto da formale comunicazione all'impresa appaltatrice, trasmessa con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali l'Amministrazione Comunale prende in consegna locali e servizi e verifica la regolarità del servizio eseguito.

Art. 27 – CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'impresa appaltatrice deve essere in possesso, a pena di esclusione dalla gara, di certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001:2015.

Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso iure* del contratto.

L'impresa appaltatrice deve applicare altresì il Piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997, che individua nella propria attività processi, fasi ed operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza dei servizi a garanzia dell'applicazione delle opportune procedure di corretta prassi igienica.

Il Piano di autocontrollo deve essere presentato all'Amministrazione Comunale completo di allegati e modulistica in uso presso il centro cottura ed i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio e successivamente ad ogni aggiornamento effettuato durante l'anno scolastico.

TITOLO VI: NORME GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 28 – PROCEDURA DI GARA

Relativamente alle procedure di gara (soggetti ammessi, requisiti di partecipazione, avvalimento, modalità di scelta del contraente e di aggiudicazione, criteri di valutazione delle offerte, cauzioni, spese ed oneri fiscali) si fa espresso riferimento a quanto indicato nei seguenti documenti:

- Relazione tecnico-illustrativa ex art. 23, commi 14 e 15, del D.Lgs. n. 50/2016 e relativo allegato;
- Bando di gara;
- Disciplinare di gara specifico.

Art. 29 – GARANZIA DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare "garanzia definitiva" del contratto qualora l'afferente risultasse affidatario, ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016. Infatti, ai fini della sottoscrizione del contratto, il contraente dovrà costituire una garanzia definitiva – pari al 10% del valore contrattuale del servizio al netto dell'IVA – nelle forme di cui ai commi 2 e 3 del predetto art. 93 D.Lgs. n. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia prevista al comma 1 dell'art. 103 del D.Lgs. n.50/2016 determinerà la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Ente appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria di cui sopra deve essere conforme allo schema tipo di cui all'articolo 103, comma 9, del D.Lgs. n.50/2016.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'affidamento del presente appalto.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'impresa appaltatrice.

Nell'eventualità di attivazione dell'opzione di rinnovo del servizio, l'impresa affidataria dovrà integrare la cauzione definitiva.

La garanzia fideiussoria sarà progressivamente svincolata secondo il disposto del comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Lo svincolo è automatico.

Art. 30 – RESPONSABILITA'

L'impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata, dall'ASL competente, la causa nell'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati che siano stati confezionati, trasportati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento

del servizio o per cause ad esso connesse derivassero al Comune di Susa o a soggetti terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'impresa appaltatrice.

Art. 31 – POLIZZA DI ASSICURAZIONE

Nella gestione delle prestazioni, l'impresa appaltatrice dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti ad evitare danni a persone o cose, con obbligo di rispettare tutte le norme sulla prevenzione degli infortuni.

L'impresa appaltatrice ha piena ed esclusiva responsabilità per eventuali danni causati a persone e/o beni di proprietà comunale o di terzi, imputabili direttamente o indirettamente allo stesso anche se non conseguenti all'esecuzione delle prestazioni.

A tal fine l'impresa appaltatrice deve stipulare con una Compagnia di Assicurazione una polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno il seguente massimale, pro evento: € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni a cose e persone.

Copia della polizza deve essere presentata al Comune prima della stipula formale del contratto e comunque almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato. In quest'ultimo caso, l'Amministrazione Comunale si riserva infatti la facoltà di affidare l'incarico all'impresa che segue immediatamente in graduatoria l'impresa appaltatrice oppure di indire nuova gara.

La polizza assicurativa deve altresì tenere indenne la Stazione Appaltante da responsabilità oggettiva derivante da danni cagionati a persone e/o cose per mezzo delle attrezzature di proprietà del Contraente e/o della Stazione Appaltante presenti nelle strutture in cui si svolge il servizio.

Art. 32 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

L'impresa appaltatrice è tenuta a rispettare, in materia ambientale, le disposizioni contenute:

- Nell'art. 34 D.Lgs. n. 50/2016, recante "Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale";
- Nel D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

I criteri ambientali minimi assicurano la giusta valorizzazione delle offerte ecocompatibili ponendo l'attenzione su:

- Sostegno di modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale;
- Salvaguardia della biodiversità ittica;
- Promozione di una dieta a minor consumo di proteine animali;
- Riduzione degli scarti alimentari;
- Prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio;
- Riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti;
- Sostegno, per quanto tecnicamente possibile, di economie e produttori locali;
- Previsione di metodi di verifica di conformità più efficaci;
- Attenzione alle azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti.

La stazione appaltante procede alle verifiche del rispetto dei CAM secondo quanto previsto dai medesimi.

Art. 33 – FONTI DEL CONTRATTO E VINCOLO GIURIDICO

L'appalto dovrà essere eseguito osservando quanto previsto dal presente Capitolato speciale di appalto, sia nella parte generale sia nella parte prestazionale, dal Disciplinare di gara, dalle disposizioni del Codice Civile, dal D.Lgs. n. 50/2016 e dai conseguenti provvedimenti attuativi dell'ANAC.

Per quanto non risulta contemplato nel presente Capitolato speciale di appalto si fa rinvio alle Leggi ed ai Regolamenti in vigore.

L'impresa è vincolata all'osservanza di tutte le condizioni previste nel presente Capitolato speciale di appalto sin dal momento dell'affidamento.

Art. 34 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non possa essere definita tra le parti in via amichevole, è riconosciuto esclusivamente competente il Foro di Torino.
È escluso il ricorso all'arbitrato previsto dagli artt. 806 e seguenti C.P.C.

Art. 35 – DOMICILIO

Agli effetti del presente appalto e di tutti gli atti conseguenti, l'impresa appaltatrice elegge domicilio presso la propria sede legale.

Art. 36 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti la stipulazione del contratto e la sua registrazione (es. bollo, diritti fissi di segreteria ecc.) saranno a carico dell'impresa appaltatrice. All'impresa appaltatrice verrà altresì richiesto il rimborso delle spese sostenute per la pubblicazione del bando e degli avvisi di gara, ai sensi dell'art. 34, comma 35, del Decreto Legge n. 179/2012, convertito in Legge n. 221/2012.

Art. 37 – TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'impresa appaltatrice è designata quale Responsabile esterno del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso, nell'ambito di attribuzioni, competenze e funzioni assegnate ai sensi e per gli effetti degli artt. 4 e 28 del G.D.P.R. (Regolamento UE n. 679/2016). A tal fine si provvederà alla relativa nomina con apposito atto.

L'impresa appaltatrice dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n.196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati, e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione Comunale e l'impresa appaltatrice prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

PARTE PRESTAZIONALE

TITOLO VII: MENÙ

Art. 38 – CARATTERISTICHE DEI MENÙ E REQUISITI DEGLI ALIMENTI

L'impresa appaltatrice, prima dell'avvio del servizio, dovrà presentare il menù, compreso di grammature, validato dal competente servizio ASL.

La valutazione della scelta degli alimenti, la rotazione settimanale dei piatti nei menù e le grammature devono essere effettuate sulla base della "Guida alla formulazione dei menù scolastici" elaborata dal Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della

Nutrizione (anno 2022) e relativi allegati. I requisiti per la selezione degli alimenti sono quelli di cui al D.M. n. 65/2020, che pongono particolare attenzione alle percentuali - in peso - di alimenti biologici richiesti (es. uova 100% biologiche; carne bovina 50% biologica; olio 40% biologico) ed al calendario di stagionalità per frutta e verdura (a titolo meramente esemplificativo: arance dal mese di novembre al mese di aprile, zucchine dal mese di giugno al mese di settembre).

I menù dovranno essere articolati su quattro settimane, distinti in menù invernale e primaverile. La data di introduzione dei menù stagionali sarà concordata tra l'impresa appaltatrice e l'Amministrazione Comunale con anticipo.

L'impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù concordati in precedenza con l'Amministrazione Comunale. I piatti dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù concordati.

Il singolo pasto deve essere composto da un primo piatto (asciutto o in brodo), un secondo piatto a base di proteine (di origine animale o vegetale), un contorno di verdura di stagione, pane, frutta fresca di stagione ed acqua. Nel caso in cui, per diverse ragioni, non sia possibile prelevare l'acqua dell'acquedotto comunale, dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, una bottiglietta d'acqua minerale per ciascun utente.

Il menù del giorno sarà identico qualitativamente per tutti gli utenti del servizio, ma difforme quantitativamente (nella grammatura) in relazione alle diverse età degli utenti.

I menù dovranno essere monitorati sotto il profilo del gradimento da parte dell'utenza e per verificare eventuali avanzi.

L'impresa appaltatrice deve fornire in tempi adeguati alla stazione appaltante le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento ne possa essere resa evidenza. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere reso disponibile ai fruitori del servizio in modalità telematica ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati (flussi informativi).

Art. 39 – CESTINI FREDDI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, in casi particolari e per tempi limitati (es. gite), cestini e/o pranzi freddi composti da due panini salati, un panino con marmellata ed un frutto. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti.

Ogni pasto freddo dovrà essere comprensivo di acqua minerale da cl. 50.

Art. 40 – VARIAZIONE DEI MENÙ ED INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

È facoltà dell'Amministrazione Comunale, anche in collaborazione con la Commissione Mensa, richiedere variazioni ai menù proposti in sede di contrattualizzazione, qualora lo ritenesse opportuno e previa autorizzazione della competente autorità sanitaria. In questo caso le variazioni vengono concordate con l'impresa appaltatrice.

Eventuali variazioni ai menù potranno altresì essere apportate in caso di costante non gradimento dei piatti, verificato dalla Commissione Mensa in accordo con l'Amministrazione Comunale, o qualora ne fosse segnalata la necessità da parte della competente ASL. Tali modifiche devono essere fatte nel minor tempo possibile, al fine di garantire il costante miglioramento del servizio di refezione ed il gradimento da parte degli utenti.

Le ricette dei piatti poco graditi possono essere riformulate, senza cambiare la categoria alimentare (es. se si valuta nel tempo che un piatto a base di pesce lesso condito con olio, viene ripetutamente avanzato, può essere sostituito con pesce al forno, quindi con una ricetta diversa, ma sempre a base di pesce).

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale appaltante le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nel caso in cui non siano già previste dalle tabelle delle grammature.

Art. 41 – PASTI SOSTITUTIVI

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

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- Blocco temporaneo della produzione per cause quali scioperi, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Art. 42 – DIETE SPECIALI

A richiesta delle famiglie, l'impresa appaltatrice dovrà approntare diete speciali previa controfirma di un sanitario competente per:

- Utenti osservanti scelte alimentari particolari (es. vegetariani e vegani) o dettate dalla religione (es. musulmani). In tal caso viene richiesta l'autocertificazione da parte di un genitore;
- Utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. In tal caso viene richiesto il certificato medico.

L'impresa appaltatrice dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari ed è tenuta a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti.

Tutte le diete prive di glutine e le diete per gravi allergie e intolleranze devono essere preparate separatamente per tipologia di dieta.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile. La vaschetta monorazione termosaldata deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e l'etichetta apposta sulla vaschetta deve riportare il nome e cognome dell'utente, la scuola di appartenenza ed il contenuto del piatto se l'alimento non è identificabile (es. diete frullate).

Art. 43 – DIETE IN BIANCO

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura lessa, da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri e da un frutto. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco secondo le intese con la scuola.

L'impresa appaltatrice si impegna a predisporre diete in bianco che non necessitano di un certificato medico qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco devono avere una durata massima di cinque giorni; oltre tale termine dovrà essere presentato dall'utente un certificato medico.

Art. 44 – MENU' ALTERNATIVI

In occasione di festività quali per esempio Natale, Pasqua e Carnevale, l'impresa potrà sostituire la frutta di stagione con yogurt, budino o prodotti dolciari e potrà proporre menù alternativi nelle medesime occasioni o per le giornate alimentari a tema (es. menù per ricorrenze particolari, menù regionali, menù etnici ecc.). Le proposte dovranno essere concordate con la stazione appaltante.

Art. 45 – CONDIMENTI

Come grasso vegetale per condimenti e cottura, ai sensi dei CAM contenuti nel D.M. 10 marzo 2020, deve essere utilizzato esclusivamente l'olio extra vergine d'oliva, mentre è tassativamente vietato l'utilizzo dell'olio di palma.

Come olio per la frittura è ammesso l'uso di olio di girasole ma dovrà essere conforme a quanto previsto dalla specifica normativa.

Per arricchire e variare i sapori e per limitare l'uso del sale – così come previsto dalla "Guida alla formulazione dei menù scolastici" è ammessa l'aggiunta di erbe aromatiche e spezie, sia quelle tipiche dell'alimentazione mediterranea come prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, sedano, dragoncello, alloro, peperoncino, che quelle tradizionali di altre culture come zenzero, curcuma, coriandolo, ecc.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia d'olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed il sale.

Tempistiche dei condimenti:

- Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori al momento della distribuzione; nel caso delle verdure cotte è ammessa una prima fase di condimento presso il centro di cottura finale al fine di aumentare la gradibilità dell'alimento;
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione;
- Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Art. 46 – ALIMENTI VIETATI

È fatto divieto di utilizzo di:

- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Olio di palma;
- Conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Carne e pesce "ricomposti", prefritti, preimpanati, dado da brodo, alimenti contenenti polifosfati e glutammato monosodico (sigla E621) ai sensi del D.M. n. 65/2020.

TITOLO VIII: TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE

Art. 47 – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

La preparazione dei piatti dovrà avvenire in conformità a tutte le norme in materia di trattamento degli alimenti e secondo quanto previsto dal D.M. n. 65/2020 e dalla "Guida alla formulazione dei menù scolastici" dell'ASL TO3 (anno 2022).

Tutte le preparazioni dei piatti devono avvenire in apposito locale e secondo quanto previsto nel proprio Piano di autocontrollo e Manuale HACCP.

Art. 48 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. La competenza professionale dell'impresa appaltatrice deve quindi correlare le tecnologie di produzione e di distribuzione alle

caratteristiche intrinseche del piatto in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

L'impresa appaltatrice dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione Comunale appaltante sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Art. 49 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere etichette conformi alle norme che regolano la materia, con particolare riferimento al Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione comunitaria e nazionale vigente.

Tutte le etichette devono essere conservate in modo igienico e devono essere facilmente consultabili.

Art. 50 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E DEI CAMPIONI

L'impresa appaltatrice deve provvedere, per ogni mensa servita, a mettere a disposizione le apparecchiature idonee a conservare le vivande alle dovute temperature. I costi relativi alla messa a disposizione delle apparecchiature interessate sono a carico dell'impresa stessa e sono compresi nel prezzo offerto in sede di gara.

Le derrate ed i campioni alimentari prelevati devono essere conservati secondo le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti al momento dell'espletamento dei servizi e secondo il proprio Piano di autocontrollo e Manuale HACCP.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati per esaminare eventuali casi di tossinfezione.

TITOLO IX: MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 51 – PIATTAFORMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ciascuna scuola verrà comunicato giornalmente all'impresa appaltatrice dalle scuole stesse tramite l'utilizzo di una piattaforma informatica di gestione e prenotazione dei pasti.

Il numero dei pasti freddi per le gite sarà invece comunicato il giorno precedente.

Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere a quelli effettivamente fatturati.

La piattaforma di prenotazione dei pasti di cui sopra deve permettere l'accesso:

- Della scuola affinché possa prenotare i pasti giornalieri da distribuire;
- Dell'impresa appaltatrice affinché recepisca il suddetto numero di pasti;
- Dell'utenza affinché possa acquistare i buoni pasto, monitorare le proprie presenze, visualizzare eventuali avvisi e comunicazioni relativi al servizio e richiedere menù speciali, menù in bianco ecc.

Tale piattaforma informatica di gestione e prenotazione dei pasti, così come i supporti elettronici (es. tablet, pc ecc.) che le scuole utilizzano per prenotare i pasti, devono essere messi a disposizione dall'impresa appaltatrice. Al termine di ogni anno scolastico, la stazione appaltante si riserva di confermare o meno l'utilizzo di tale piattaforma informatica per l'anno scolastico successivo.

Per il primo anno scolastico (2023/2024) si richiede il mantenimento della piattaforma informatica attualmente utilizzata.

Art. 52 – ORARI E MODALITÀ DI CONSEGNA

I pasti dovranno essere preparati dall'impresa appaltatrice presso la propria cucina centralizzata ovvero presso centro di cottura regolarmente autorizzato secondo la specifica normativa, con particolare riferimento ex art. 2 Legge n. 283/1962 ed art. 25 D.P.R. n. 327/1980.

I pasti dovranno essere preparati presso un centro cottura in dotazione dell'impresa appaltatrice.

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'impresa stessa, franchi di ogni spesa, nei due centri di refezione. La consegna deve essere indicativamente effettuata nei termini seguenti:

CENTRO DI REFEZIONE	ORARIO CONSEGNA PASTI
scuola dell'infanzia - 1° turno (dal lunedì al venerdì)	dalle ore 11,40 alle ore 12,05
scuola dell'infanzia - 2° turno (dal lunedì al venerdì)	dalle ore 12,15 alle ore 12,40
scuola primaria tempo pieno (dal lunedì al venerdì)	dalle ore 12,00 alle ore 12,45
scuola primaria tempo normale (2° turno, lunedì e giovedì)	dalle ore 13,00 alle ore 13,45

Tra il primo ed il secondo turno di distribuzione dei pasti è prevista una pausa per permettere le attività di pulizia e sanificazione dei refettori.

Gli orari di consegna dei pasti potranno subire variazioni su richiesta del Comune per nuove intervenute esigenze, anche di carattere contingente e con congruo preavviso, di almeno 24 ore, all'impresa appaltatrice senza che per queste variazioni l'impresa stessa possa avanzare pretese o richieste di rimborsi spesa a qualsiasi titolo.

Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi del presente Capitolato speciale d'appalto.

Il quantitativo dei pasti fornito in ogni complesso scolastico deve essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna, sulla quale devono essere indicati: la data, l'ora di consegna ed il numero dei pasti.

Art. 53 – NORME PER LA DISTRUBUZIONE DEI PASTI

Il personale dell'impresa addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti.

Il personale addetto alla distribuzione, prima di servire al tavolo, deve:

- Lavarsi le mani;
- Indossare camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;
- Imbandire ordinatamente i tavoli;
- Riempire le caraffe di acqua dal punto di erogazione identificato;
- Aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni;
- Eliminare obbligatoriamente l'alimento qualora a seguito del rilevamento della temperatura non risultasse conforme;
- Utilizzare gli utensili adeguati alla distribuzione.

Art. 54 – TRASPORTI

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. 327/1980 ed al Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente sia in materia di trasporti di sostanze alimentari che in materia di tutela ambientale.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione del vano di carico dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione di richiedere la documentazione del programma di pulizia di cui sopra.

L'impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

TITOLO X: CONTENITORI, STRUTTURE, ATTREZZATURE E MATERIALI DI CONSUMO

Art. 55 – CONTENITORI

Si dovrà fare uso di contenitori termici sanificabili, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

Fatto salvo l'impegno a ridurre al minimo gli imballaggi, tutto il materiale usato per il confezionamento dei pasti o che comunque venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme a quanto previsto dai CAM contenuti nell'allegato 1 del D.M. 10 marzo 2020, dal D.P.R. n. 327/1980, dal D.M. n. 210 del 15.06.2000 e dal Reg. CE 852/2004.

Art. 56 – STRUTTURE

L'Amministrazione Comunale fornirà all'impresa appaltatrice:

- a) I locali adibiti al servizio con relative utenze (ad eccezione di quelle telefoniche);
- b) Gli arredi presenti nei refettori all'inizio del servizio (tavoli e sedie, boiler, lavandini).

L'Amministrazione cede in uso gratuito e consegna all'impresa, con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati alla distribuzione e gli arredi di cui sopra necessari per il servizio di distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia. L'impresa si obbliga a non apportare modificazioni alle strutture ed agli arredi. L'eventuale ripristino è a carico dell'impresa appaltatrice.

Art. 57 – ATTREZZATURE E MATERIALI DI CONSUMO

L'impresa dovrà provvedere, a proprio carico, ad ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti come ad esempio banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, scola-vassoi, bilance, trespoli porta immondizie, utensili per la distribuzione, disinfettanti ecc.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa utilizzate per lo svolgimento del servizio sarà a totale carico dell'impresa, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. In caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad elevata efficienza energetica.

La fornitura e distribuzione dei pasti è operata con stoviglie, piatti e posate non a perdere (in vetro, plastica dura non colorata, ceramica, porcellana bianca o acciaio). Spetterà all'impresa provvedere alla loro fornitura iniziale ed al loro lavaggio giornaliero fornendo le apposite attrezzature.

La fornitura di base per ciascun utente deve essere costituita da 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo, posate e 1 tovagliolo. I tovaglioli di carta devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'Unione Europea e le tovaglie devono essere conformi a quanto previsto nel D.M. n. 65/2020.

TITOLO XI: IGIENE E RIFIUTI

Art. 58 – IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

In tutte le fasi della produzione, l'impresa deve osservare gli standard igienici previsti dalle norme che regolano la materia.

In materia di igiene dei prodotti alimentari e di salute pubblica, l'impresa appaltante deve rispettare quanto indicato nel Regolamento (UE) 2017/625, nel Regolamento CE 852/2004 e nella direttiva 93/43/CEE del Consiglio.

Art. 59 – PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i refettori ed i centri di cottura sono a carico dell'impresa appaltatrice e devono essere oggetto di specifiche procedure. L'impresa è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza ecc.), corredata dal piano di verifica interno applicato. L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre a compilare delle schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia, evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'Amministrazione prima della sua introduzione.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione dei pasti.

In caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantito, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia; analogamente l'impresa dovrà provvedere a pulizie straordinarie a seguito di lavori di ristrutturazione e manutenzione dei locali assegnati.

Per la pulizia dei locali, devono essere utilizzati detersivi e disinfettanti conformi ai CAM contenuti nell'allegato 1 del D.M. 10 marzo 2020.

Il personale addetto all'uso di detersivi per le operazioni di sanificazione e pulizia, deve far uso di guanti e mascherine e di tutto ciò che è previsto dal D.Lgs. n.81/2008.

Art. 60 – DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE

L'impresa appaltatrice deve effettuare presso i luoghi di consumo dei pasti un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e, successivamente, con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato, conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 61 – RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. L'impresa appaltatrice si

impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

La gestione dei rifiuti deve inoltre avvenire secondo quanto previsto dai CAM contenuti nell'allegato 1 del D.M. 10 marzo 2020 e dalle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" (2018) redatte dal Ministero della Salute.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa appaltatrice.

Art. 62 - IMBALLAGGI

L'impresa appaltatrice deve garantire che i propri fornitori utilizzino imballaggi conformi ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. n. 152/2006, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando, ove possibile, imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata.

Art. 63 – DONAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE E PER LA LIMITAZIONE DEGLI SPRECHI

Per prevenire gli sprechi alimentari, ai sensi del D.M. n. 65/2020, si deve porre attenzione alla corretta porzionatura dei pasti.

Inoltre, l'impresa appaltatrice si deve impegnare a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 166/2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

A tal fine le imprese partecipanti dovranno dichiarare la disponibilità alla sottoscrizione di convenzioni per la gestione del servizio con i soggetti partecipanti.