

Regione Piemonte

Provincia di Biella



COMUNE DI RONCO BIELLESE
Provincia di Biella

CAPITOLATO SPECIALE
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO ANNI SCOLASTICI DUE : 2021-2022 E 2022-2023

CIG: 878680902D

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Caratteristiche del servizio
- Art. 3 – Durata
- Art. 4 – Tipologia dell'utenza
- Art. 5 – Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio
- Art. 6 – Modalità e orario comunicazione pasti
- Art. 7 – Standard minimi di qualità
- Art. 8 – Obblighi normativi
- Art. 9 – Gestione ed assorbimento del personale
- Art. 10 – Procedura dell'appalto e criterio di aggiudicazione
- Art. 11 – Criteri di attribuzione dei punteggi
- Art. 12 – Prezzo posto a base di gara
- Art. 13 – Pagamento dei corrispettivi
- Art. 14 – Calendari per l'esecuzione del servizio
- Art. 15 – Interruzione del servizio
- Art. 16 – Utilizzi e manutenzioni
- Art. 17 – Requisiti degli alimenti
- Art. 18 – Etichettatura delle derrate alimentari
- Art. 19 – Tracciabilità di filiera e flussi informativi
- Art. 20 – Menù
- Art. 21 – Variazioni Menù
- Art. 22 – Diete speciali
- Art. 23 – Diete di transizione (“Diete in bianco”)
- Art. 24 – Standard di qualità
- Art. 25 – Contenitori e tovaglie
- Art. 26 – Mezzi di trasporto
- Art. 27 – Consegna dei pasti
- Art. 28 – Igiene della produzione
- Art. 29 – Riciclo
- Art. 30 – Condimenti
- Art. 31 – Somministrazione portate - modalità
- Art. 32 – Piano pulizie
- Art. 33 – Modalità di utilizzo e conservazione dei prodotti di detersione
- Art. 34 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione
- Art. 35 – Rifiuti
- Art. 36 – Personale
- Art. 37 – Formazione ed addestramento
- Art. 38 – Idoneità sanitaria
- Art. 39 – Applicazione dei contratti di lavoro
- Art. 40 – Vestiario
- Art. 41 – Igiene personale
- Art. 42 – Responsabilità
- Art. 43 – Rispetto delle normative vigenti, in materia di lavoro, salute e sicurezza
- Art. 44 – Disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 45 – Rispetto al D.Lgs n. 81/2008
- Art. 46 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 47 – Norme generali per l'igiene del lavoro
- Art. 48 – Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificatori
- Art. 49 – Pulizia attrezzature e impianti
- Art. 50 – Diritto di controllo del Comune
- Art. 51 – Commissione Mensa comunale
- Art. 52 – Tipologia dei controlli
- Art. 53 – Blocco dei prodotti alimentari

- Art. 54 – Conservazione campioni
- Art. 55 – Penalità
- Art. 56 – Assicurazioni e garanzie
- Art. 57 – Cauzione definitiva
- Art. 58 –Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 59 –Spese contrattuali
- Art. 60 –Divieto di subappalto e di cessione del contratto
- Art. 61 –Domicilio di legge
- Art. 62 –Variazione/integrazione del servizio
- Art. 63 –Risoluzione del contratto e recesso
- Art. 64 –Foro competente
- Art. 65 –Norme di rinvio
- Art. 66 –Privacy

Articolo 1 **Oggetto dell'appalto**

Il presente documento (nel prosieguo “**Capitolato**” o “**CSA**”) ha per oggetto l’affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per il periodo di Anni Scolastici due: 2021/2022 e 2022/2023 presso le Scuole dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado del Comune di Ronco Biellese (nel prosieguo “**Committente**” o “**Comune**”) ad impresa di ristorazione specializzata (nel prosieguo “**Appaltatore**” o “**Impresa appaltatrice**” o “**Impresa**”).

Il servizio di refezione scolastica è regolato dal presente Capitolato e dal documento "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, supplemento straordinario al n. 40, del 03.10.2002, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica, pubblicate dalla Regione Piemonte nel febbraio 2007 e dal provvedimento “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” del 29.04.2010 pubblicato sulla G.U. n.134 del 11.06.2010, nonché dai nuovi Criteri Ambientali Minimi (nel prosieguo “**C.A.M.**”) approvati con D.M. 65 del 10.03.2020.

Il servizio, ai sensi dell’art. 2, comma 1, lett. a) dei C.A.M. consiste nelle seguenti attività: acquisto di alimenti e bevande; preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; trasporto e somministrazione di pasti; pulizia della sala mensa dei locali adibiti a mensa e delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti, il tutto come meglio infra precisato.

Articolo 2 **Caratteristiche del servizio**

A) Servizio di ristorazione presso Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado:

L’Appaltatore del servizio di ristorazione presso le Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado dovrà utilizzare un Centro di Produzione Pasti proprio e comunque nella sua disponibilità.

L’Appaltatore dovrà garantire lo svolgimento del servizio di ristorazione delle Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado - presso unica sede, ubicata in Ronco Biellese, Via Roma n. 50.

Il servizio prevede in capo all’Appaltatore i sottoindicati adempimenti e relativi oneri:

- la preparazione dei pasti, secondo menù approvato dalla competente ASL BI (si rimanda, per le precisazioni in merito, al successivo art. 20) ed il trasporto dei pasti, mediante il sistema “legame fresco – caldo” in multirazione, presso i plessi scolastici;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l’allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, mediante l’utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C.) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro - Norm, di proprietà dell’Impresa aggiudicataria, da installare, su richiesta del Comune, presso ogni refettorio;
- la sorveglianza degli utenti durante lo svolgimento del servizio, sia presso la Scuola Primaria che presso la Scuola Secondaria di 1° grado, mediante la presenza di n. 2 (due) operatori nei giorni e nelle fasce orarie da concordarsi con il Responsabile dei Servizi Scolastici, salvo eventuali ulteriori necessità da concordarsi con l’Amministrazione Comunale. La suddetta attività di sorveglianza, è finalizzata ad assicurare che la distribuzione ed il consumo dei pasti avvenga in modo ordinato e puntuale, a tutela della sicurezza degli utenti. Gli operatori addetti alla vigilanza non devono essere in possesso di particolari qualifiche o requisiti professionali. Ogni onere relativo a tali prestazioni è ricompreso nel costo unitario del pasto offerto dall’Appaltatore in sede si gara;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori;
- la corretta collocazione dei rifiuti;
- il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie in porcellana e/o a perdere riciclabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con refettori. In particolare, salvo diverse indicazioni che potranno essere concordate con l’Amministrazione Comunale, l’Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura del

seguinte materiale per ogni utente:

- piatto monouso per ogni portata;
 - tovagliolo in carta e bicchiere monouso in materiale riciclabile, di tipo resistente;
 - posate in acciaio inox;
- la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.
- la manutenzione e la pulizia dei carrelli termici.

B) Servizio di ristorazione presso Scuola dell'Infanzia:

L'Appaltatore, per lo svolgimento del servizio di ristorazione presso la Scuola dell'Infanzia dovrà utilizzare la cucina e le relative attrezzature in dotazione alla scuola, ubicata in Ronco Biellese, Via Roma n.20.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri relativi allo svolgimento del servizio, di seguito elencati:

- il personale;
- l'acquisto delle derrate alimentari, precisando che i prodotti acquistati dovranno risultare di ottima qualità e di prima scelta;
- la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti giornalieri ai bambini frequentanti la Scuola dell'Infanzia, nonché al personale docente avente diritto;
- pulizia giornaliera della cucina e del locale mensa, con lavaggio pavimenti, attrezzature e quant'altro verrà utilizzato per il disimpegno del servizio;
- raccolta rifiuti presso locali cucina – sala mensa e deposito presso stazione di raccolta ;
- fornitura attrezzature eventualmente ritenute utili, in aggiunta a quelle in dotazione alla cucina;
- fornitura prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- fornitura prodotti per utilizzo lavastoviglie.

I pasti preparati presso la Scuola dell'Infanzia dovranno rispettare la composizione e la grammatura specifiche previste da menù visti dal Servizio di medicina scolastica della competente A.S.L. BI di Biella.

Articolo 3

Durata

Il servizio oggetto del presente CSA ha durata per un periodo di **anni scolastici due: 2021/2022 e 2022/2023**, con inizio dal mese di Settembre 2021, in base al Calendario Scolastico Regionale. Il servizio dovrà effettuarsi nei periodi suindicati, sulla base dei calendari scolastici emanati dalla competente autorità.

Durante il suddetto periodo contrattuale non è prevista variazione del prezzo pattuito per alcuna causa.

Articolo 4

Tipologia dell'utenza

Il servizio è destinato agli alunni e studenti della Scuola Pubblica dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado frequentanti il tempo pieno, alunni che rientrano al pomeriggio per attività integrative ai corsi di studio approvate dal Consiglio di Istituto ed in ottemperanza alle disposizioni di legge al personale insegnante od ausiliario giornalmente in servizio alla refezione scolastica e preventivamente autorizzato dal Dirigente Scolastico, personale insegnante che per ragioni di servizio è presente nelle ore di somministrazione dei pasti.

Articolo 5

Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

Al fine di fornire un'indicazione circa l'entità del servizio in appalto, si riportano i dati relativi al numero di pasti consumati durante l'Anno Scolastico 2018/2019 presso le diverse Scuole.

<u>SCUOLE</u>	<u>Numero pasti Anno Scolastico 2018/2019</u>
1) Secondaria di 1° grado	n. 5124
2) Primaria	n. 10956
3) Materna	n. 5388

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Il numero degli utenti effettivi sarà comunicato all'inizio dell'Anno Scolastico.

Il servizio sarà erogato dal lunedì al venerdì e sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza ed altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite, altre attività), previo congruo preavviso da parte delle Scuole.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumento o diminuzione dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che la Ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il numero complessivo dei pasti forniti nell'Anno Scolastico 2018/2018, stimati in complessivi 21.468, è un dato medio del tutto indicativo.

Art. 6

Modalità e orario comunicazione pasti

Quotidianamente, entro le ore 9,30, dalle Scuole sarà comunicato telefonicamente al centro cottura il numero esatto dei pasti da fornire. Verranno altresì precisati eventuali pasti speciali.

Articolo 7

Standard minimi di qualità

È fatto obbligo all'Appaltatore nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto di essere dotato di un sistema di Autocontrollo, Metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points: analisi dei punti di controllo critico e pericolo).

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato.

L'Impresa si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte indicate nell'offerta in sede di gara.

Art. 8

Obblighi normativi

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo, nonché al rispetto delle stesse, così come previsto dalla normativa vigente.

Articolo 9

Gestione ed assorbimento del personale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione dell'operatore economico subentrante con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze del gestore uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione del CCNL di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs 81/2015.

L'Aggiudicatario, pertanto, avrà l'obbligo di applicare il CCNL di maggior favore del settore di riferimento, firmato dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, nonché i CCNL stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria, garantendone, altresì, l'integrale applicazione ai dipendenti assunti a condizioni normative, retribuite e di

tutela del rapporto di lavoro, non peggiorative rispetto alle preesistenti, ivi compreso quanto previsto dall'art. 1, comma 42, L. 92/2012, senza periodo di prova e con riconoscimento dell'anzianità economica maturata e maturanda.

Ai fini che ci occupano, ai sensi delle Linee Guida ANAC n. 13, dovrà essere inserito nell'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della medesima ed alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto equivale a mancata accettazione della clausola sociale, che costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata per la quale si impone l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della Stazione Appaltante durante l'esecuzione del contratto.

Nell'elenco del personale uscente (Allegato A), è riportata l'indicazione del personale attualmente impiegato. Tale informazione è riportata a titolo indicativo in quanto il dato aggiornato del personale impiegato verrà comunicato al momento della stipula del contratto.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'impresa dovrà esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento economico, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'Amministrazione Comunale, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa, denuncerà le inadempienze riscontrate all'Ispettorato del Lavoro, riservandosi di incamerare al cauzione definitiva che l'Impresa dovrà poi reintegrare tempestivamente.

Si rinvia al disposto dell'art. 30, commi 5 e 6, del Codice degli appalti.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi fra l'Amministrazione ed il personale addetto all'espletamento del servizio. L'Appaltatore dovrà assicurare le prestazioni inerenti i servizi in appalto mediante proprio personale, regolarmente assunto ed avente requisiti professionali e tecnici adeguati agli standard qualitativi della struttura.

Art. 10 **Procedura dell'appalto e criterio di aggiudicazione**

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a), dell'art. 10 bis e dell'art. 144 comma 1 del D. Lgs 50/2016, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| ➤ offerta tecnica | massimo punti 70 |
| ➤ offerta economica | massimo punti 30 |

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

Saranno ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di 40 su 70.

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente formata.

Si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso.

Art. 11
Criteria di attribuzione dei punteggi

La valutazione delle offerte è effettuata dalla Commissione Giudicatrice tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione.

OFFERTA TECNICA punti max 70/100			
	Descrizione	Criterio di valutazione	Punteggio massimo
1)	<p>Organizzazione del servizio</p> <p>1) Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni e agli obiettivi del servizio richiesto. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte.</p> <p>2) Modalità di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della veicolazione e della distribuzione dei pasti. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alla veicolazione dei pasti, le modalità previste per fronteggiare emergenze, ottimizzazione dei percorsi e dei tempi</p> <p>3) Vicinanza del centro cottura alla Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado al Comune di Ronco Biellese: - centro cottura nel Comune di Ronco Biellese - centro cottura a 20km dal Comune di Ronco Biellese - contro cottura a 40km dal Comune di Ronco Biellese</p> <p>4) Personale addetto al servizio di sorveglianza degli utenti presso la Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado: - 3 persone - 4 persone - 5 persone</p>	<p>I punteggi verranno attribuiti attraverso una valutazione discrezionale dei singoli commissari</p> <p>max punti 10</p> <p>max punti 10</p> <p>max punti 5</p> <p>punti 5</p> <p>punti 3</p> <p>punti 2</p> <p>max punti 5</p> <p>punti 2</p> <p>punti 3</p> <p>punti 5</p>	PUNTI 30

2)	<p>Adeguatezza e completezza del Piano di Assorbimento del personale attualmente impiegato</p>	<p>I punteggi verranno attribuiti attraverso una valutazione discrezionale dei singoli commissari</p> <p>max punti 5</p>	<p>PUNTI 5</p>
3)	<p>Attuazione di soluzioni atte a diminuire gli impatti ambientali della logistica (Allegato 1, lett. C, lett. b), n. 2 dei C.A.M.).</p> <p>Sub- Elementi di valutazione:</p> <p>a) impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL);</p> <p>b) adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).</p> <p><u>Verifica: presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti.</u></p> <p>Per il sub criterio a) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</p> <p>Per il sub criterio b) presentare una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e</p>	<p>I punteggi verranno attribuiti attraverso una valutazione discrezionale dei singoli commissari</p> <p>max punti 5</p> <p>max punti 5</p>	<p>PUNTI 10</p>

	trasporto delle merci.		
4)	<p>Impegno ad attuare iniziative di comunicazione (Allegato 1, lett. C), lett. b) n. 3) efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.</p> <p><u>Verifica: descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.</u></p>	<p>I punteggi verranno attribuiti attraverso una valutazione discrezionale dei singoli commissari</p> <p>max 5 punti</p>	PUNTI 5
5)	<p>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Allegato 1, lett. C, lett. b), n. 5 dei C.A.M.) Sono attribuiti punti tecnici in base ai seguenti impegni:</p> <p>Sub criterio a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848;</p> <p>Sub criterio b) Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile</p> <p>Sub criterio c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.</p> <p><u>Verifica: presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.</u></p>	<p>Punti 9 (metodo on/off)</p> <p>punti 3</p> <p>punti 3</p> <p>punti 3</p>	PUNTI 9
6)	<p>Iniziative idonee alla riduzione degli sprechi alimentari – Progetti per il recupero delle porzioni di alimenti non somministrate, con particolare riguardo a “impatto sociale”, da destinare ad enti/soggetti operanti sul territorio, a favore delle persone non abbienti, ai sensi della L. 155/2003. Indicare lo/gli specifico/i protocollo/i tra fornitore e ONLUS con cui si</p>	<p>Punti 6 (metodo on/off)</p>	PUNTI 6

	attesti tale impegno		
8)	Interventi volti al miglioramento del servizio ed al comfort dell'utenza	I punteggi verranno attribuiti attraverso una valutazione discrezionale dei singoli commissari Max punti 5	PUNTI 5

OFFERTA ECONOMICA punti max 30/100	
<p>Offerta sull'importo a base di gara: il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta economica più conveniente e proporzionalmente alle altre secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{Offerta operatore}}{\text{Offerta migliore}} \times 30$	Punteggio massimo 30

Articolo 12
Prezzo posto a base di gara

Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto per il servizio di refezione scolastica, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito nelle misure di seguito indicate:

- Prezzo unitario a base d'asta per pasto Scuola dell'Infanzia, esclusi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: **€ 5,20** oltre IVA;
- Prezzo unitario a base d'asta per pasto Scuola Primaria, esclusi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: **€ 4,90** oltre IVA;
- Prezzo unitario a base d'asta per pasto Scuola Secondaria di 1° grado, esclusi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: **€ 4,90** oltre IVA;

La percentuale di ribasso dovrà essere unica per tutte le tipologie di pasto e, pertanto, applicata singolarmente a ciascun importo a base di gara.

Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, di cui al D.U.V.R.I., sono stati definiti in complessivi € 60,00 per l'intero periodo.

Non verranno ammesse offerte in aumento.

Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in € 107.000,00, oltre IVA, e per l'intero periodo in complessivi € 214.000,00, oltre IVA;

Non è previsto aumento ISTAT sul costo del pasto durante il periodo contrattuale di A.S. due.

Articolo 13
Pagamento dei corrispettivi

Il Comune riconoscerà all'Appaltatore un corrispettivo mensile risultante dal prodotto del numero di presenze degli utenti per il costo complessivo unitario dei pasti, oltre IVA.

L'Appaltatore dovrà presentare fatture mensili, corredate dai documenti di trasporto relativi al periodo considerato, atti a dimostrare il numero dei pasti consegnati giornalmente. Non verranno liquidate fatture prive della predetta documentazione. Il pagamento dei corrispettivi spettanti all'appaltatore avverrà entro 30 (trenta) gg. dalla data di presentazione della fattura mensile, qualora ritenuta regolare e vistata dal Responsabile del Servizio incaricato. Ai fini della regolare liquidazione delle fatture, si evidenzia che:

a) L'Appaltatore dovrà fornire alla stazione appaltante, prima della stipula del contratto di appalto, i dati identificativi del conto corrente bancario intestato alla Ditta dedicato alle commesse pubbliche da utilizzare per il pagamento dei corrispettivi derivanti dall'esecuzione del contratto stesso, nonchè i nominativi delle persone delegate ad operare sul medesimo ed i relativi codici fiscali. Si evidenzia che i suddetti dati vengono richiesti al fine di ottemperare alle disposizioni di cui all'art.3 della Legge 13 Agosto 2010, n.136, concernenti la tracciabilità dei flussi finanziari. L'inosservanza dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, costituisce causa di risoluzione del contratto stesso e di comunicazione alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo, competente per territorio.

b) Ai sensi dell'articolo 2 del D.L. n.210/2002, come convertito dalla L. n. 266/2002 e ss.mm.ii., concernente "Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale", la Stazione Appaltante, sia ai fini della stipulazione del contratto di appalto che ai fini dei relativi pagamenti, dovrà acquisire il "Documento Unico di Regolarità Contributiva" (DURC), per accertare la regolarità della posizione della Ditta appaltatrice nei confronti degli Istituti Previdenziali. Nel caso di accertamento di irregolarità, la Stazione Appaltante sospenderà i pagamenti, sino alla regolarizzazione della posizione, da rilevarsi mediante acquisizione di nuovo DURC.

Articolo 14 **Calendari per l'esecuzione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà secondo i calendari scolastici previsti per la Scuola dell'infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di 1° grado. Il Comune si riserva di definire con la Ditta eventuali modificazioni al presente calendario per l'erogazione del servizio, a seguito anche di eventuali intervenute modificazioni temporali e/o organizzative afferenti i singoli servizi. La Ditta affidataria si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti servizi.

Articolo 15 **Interruzione del servizio**

In caso di interruzione del servizio per sciopero del personale dipendente si fa rinvio a quanto previsto in argomento dall'Accordo Collettivo Nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali. Nel caso di sciopero del personale dipendente della Ditta, la stessa è tenuta a definire con il Comune le modalità per assicurare adeguati livelli minimi di servizio. In caso di interruzione totale o parziale, non prevedibile, dell'attività scolastica, le autorità scolastiche competenti si impegnano a darne tempestiva comunicazione alla Ditta. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Articolo 16 **Utilizzi e manutenzioni**

Il Comune, per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica, mette a disposizione dell'Appaltatore:

- i locali adibiti a cucina ed a refettorio presso la Scuola dell'Infanzia, ubicata in Ronco B.se, Via Roma n.20;
- i locali adibiti a refettorio presso le Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado, ubicate in Ronco B.se, Via Roma n.50;

con obbligo da parte della Ditta aggiudicataria, al termine del contratto, della restituzione nello stato in cui erano alla consegna, salvo il normale deperimento d'uso.

Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio verrà redatto apposito verbale indicante tutto il materiale, arredi e attrezzature fornito dal Comune e presente nei locali. Tale verbale verrà sottoscritto dal Comune e dall'Appaltatore.

I locali in cui verrà effettuato il servizio di ristorazione scolastica e le relative attrezzature, nelle loro attuali condizioni di fatto, vengono verificati ed accettati dall'Appaltatore con la sottoscrizione del presente capitolato. Sono a carico del Comune le spese per la fornitura degli arredi presso le sedi scolastiche, oltreché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di ristorazione nei plessi scolastici. L'Appaltatore

provvede ad attivarsi per realizzare le eventuali migliorie organizzative tecniche offerte nella proposta progettuale entro il primo anno del servizio.

Art. 17 **Requisiti degli alimenti**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e, più precisamente, secondo quanto previsto dai C.A.M., devono avere le caratteristiche infra precisate. Per tutti i generi alimentari dovranno essere assicurate qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta, **con divieto di utilizzo dei cibi transgenici.**

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 1 dei C.A.M., i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

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

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

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

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

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

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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

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

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

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

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

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

latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

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

pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. La ditta appaltatrice dovrà, quindi, almeno una volta all'anno, far analizzare l'acqua destinata al consumo.

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

o equivalenti.

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

Art. 18 **Etichettatura delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque inequivocabili. Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Art. 19 **Tracciabilità di filiera e flussi informativi**

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 n.1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, utente finale ed Organi di Controllo.

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 2 dei C.A.M., l'Appaltatore deve fornire in tempi adeguati al D.E.C. le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on-line* sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Articolo 20 **Menù**

Il menù, **approvato dall'A.S.L. BI di Biella**, dovrà essere fornito dall'Appaltatore, articolarsi in menù autunnale-invernale – primaverile-estivo e comprendere: un primo piatto, un secondo, un contorno, un frutto o yogurt o gelato o budino, acqua minerale (solo presso Scuola Materna) e pane, seguendo la stagionalità dei prodotti (Allegato B)

Il menù dovrà prevedere la somministrazione, con cadenza saltuaria, di prodotti tipici locali, la cui origine dovrà essere idoneamente documentata.

Compatibilmente con le condizioni meteorologiche, il menù primaverile entrerà in vigore a partire dal mese di Maggio e quello invernale a partire dal mese di Novembre.

L'Appaltatore si rende disponibile a valutare le preferenze espresse dagli utenti del servizio (mediante periodici questionari per la valutazione del gradimento, distribuiti a cura dell'Amministrazione Comunale), ai fini di eventuali variazioni dei menù, fatta salva la prescritta autorizzazione da parte della competente ASL BI. A tal fine i suddetti questionari verranno trasmessi all'Appaltatore.

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

Art. 21 **Variazioni Menù**

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, effettuare una variazione al menù nei seguenti casi:

- ✚ Guasto di uno o più impianti;
- ✚ Interruzione temporanea del servizio per causa quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- ✚ Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ✚ Riscontro di merce non conforme.

Eventuali proposte di nuovi menù o sostituzione di piatti elaborate dal Comune o dalla Ditta, previa intesa tra le parti, dovranno ottenere la validazione preventiva del competente Servizio ASL BI le cui prescrizioni avranno carattere obbligatorio per l' Appaltatore.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre o sperimentare, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 59, comma 4, della Legge 488/99, nuove preparazioni culinarie anche attraverso l'utilizzazione di ulteriori prodotti ecologici, biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, concordando con l' Appaltatore e l'ASL competente ingredienti e relative grammature.

Per i casi sopra previsti, l'Appaltatore avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni al Comune al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.

Articolo 22 **Diete speciali**

L' Appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

Le diete speciali dovranno essere fornite in piatti monorazione sigillate e contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard, su cui dovrà essere indicato:

- cognome e nome del destinatario
- tipo di scuola, classe frequentata, allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata;
- dieta contenuta.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori isotermitici che mantengano le temperature. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica.

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

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

Per questi particolari casi e per tutte le tipologie di diete, l'Appaltatore si impegna a fornire prodotti alimentari, a preparare regimi dietetici per tutte le tipologie di scuola, compreso il trasporto, senza maggiori oneri.

Art. 23 **Diete di transizione (“Diete in bianco”)**

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete “in bianco” devono essere fornite in singoli contenitori idonei.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o

riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

La durata delle “*Diete in bianco*” non devono comunque superare i 7 (sette) giorni.

Art. 24 **Standard di qualità**

Al fine di prevenire gli sprechi alimentari, l'Appaltatore si impegna a rispettare quanto previsto dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 3 dei C.A.M., più precisamente.

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

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

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal Committente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il Committente.

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

i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Aggiudicatario deve condividere con il Committente un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

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

Le verifiche sono eseguite dal DEC tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Art. 25

Contenitori e tovaglie

Tutte le apparecchiature ed attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere alle vigenti normative e, in particolare quanto previsto dal D.M. 65/2020.

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 4 dei C.A.M., le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al Regolamento CE n.852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e garantire il mantenimento delle temperature prescritte.

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

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

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 6 dei C.A.M., le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Quanto sopra, sia in relazione ai contenitori che alle tovaglie, può essere derogato per ragioni di necessità e forza maggiore come, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la pandemia Covid 19. In tale occasione l'Impresa potrà, uniformandosi alle normative urgenti emanate, utilizzare contenitori monouso, preferibilmente biocompostabili e degradabili, e non utilizzare tovaglie ma somministrare i pasti direttamente al banco previa pulizia del medesimo. Ogni onere relativo a tali prestazioni è ricompreso nel costo unitario del pasto offerto dall'Appaltatore in sede si gara.

Il D.E.C. attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Art. 26

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari). Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 27 **Consegna dei pasti**

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata nelle fasce orarie che verranno stabilite d'accordo con le scuole.

Le pietanze da consumare calde dovranno pervenire ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C; le pietanze da consumare fredde ad una temperatura non inferiore o uguale ai 10 °C, come previsto dalla legge. Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro produzione pasti e presso i punti di distribuzione un termometro a sonda per la rilevazione della temperatura al cuore dell'alimento.

Articolo 28 **Igiene della produzione**

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione.

Lista fornitori ed approvvigionamento derrate: i fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti ed essere in possesso di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con regolare frequenza, in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza, nei locali dispensa, di un eccessivo stoccaggio di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione.

Conservazione degli alimenti: i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero e sarà pertanto cura dell'Appaltatore organizzare l'approvvigionamento delle derrate in conformità con le possibilità di stoccaggio adeguato alle merci. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura tra 1° e 6° C.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

Gli alimenti se non completamente utilizzati, devono essere conservati in altri contenitori idonei ad uso alimentare, opportunamente sigillati ed etichettati, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

Manipolazione e cottura: tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La preparazione dei pasti deve svolgersi col metodo della progressione in avanti, al fine di evitare l'incrocio sporco- pulito.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. È ammessa la preparazione anticipata di alcune derrate, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio **dell'abbattitore rapido**

di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C. **Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrosti, lessi, brasati.** È vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè).

Non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno.

Non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti sono ammessi solo farina o fecola di patate.

Non utilizzare dadi per brodo e preparati per condimenti.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Tutti gli alimenti, deperibili, se non in fase di lavorazione, non devono stazionare a temperatura ambiente.

Preparazione piatti freddi: la preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C, in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e devono essere usati guanti monouso per le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, delle carni cotte. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori e devono essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il copricapo che contiene la capigliatura è obbligatorio in tutte le fasi di preparazione così come le sopravvesti. Nella fase di manipolazione, cottura e porzionamento l'igienicità dei locali, delle attrezzature, dei piani di lavoro, delle stoviglie e degli utensili deve essere garantita. Il personale deve ricevere specifica formazione, al fine di evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

Divieti: Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

Articolo 29 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Articolo 30 Condimenti

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte o preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche previste dal D.M. 509 del 1987. Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

Art. 31 Somministrazione portate - modalità

I pasti saranno somministrati a cura del personale dell'Appaltatore nel modo seguente:

- 1° ciclo scuole materna ed elementare - distribuzione al tavolo;

- 2° ciclo scuole elementari - scuole medie - personale docente: porzionamento al banco.

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche fornite dall'ASL BI di Biella.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Nell'ipotesi del verificarsi di una pandemia, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quella dovuta al Covid19, l'Appaltatore è tenuto a rispettare tutte le leggi e le prescrizioni vigenti sia emesse a livello

nazionale, regionale, comunale nonché a livello di singolo comprensorio scolastico, in particolare, ponendo attenzione a garantire un adeguato distanziamento sociale tra gli utenti.

Art. 32 Piano pulizie

È compito del personale addetto allo scodellamento/distribuzione dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno ed alla pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, locale accessorio, servizi igienici, spogliatoi) secondo il piano pulizie offerto in sede di gara dall'Appaltatore.

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 7 dei C.A.M., si precisa che, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti di mezzi di prova ivi previsti.

Sarà cura del Committente effettuare dei sopralluoghi nei centri cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Per valutare la conformità dei detersivi utilizzati, sarà richiesta l'invio di rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati

L'Appaltatore deve trasmettere l'elenco dei prodotti detersivi e disinfettanti impiegati unitamente alle schede tecniche e alle schede dati di sicurezza oltre che una dichiarazione del produttore in cui si attesti la rispondenza ai requisiti previsti dai Criteri ambientali minimi.

Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol.

DETERGENTI

Devono essere atossici e possedere preferibilmente i seguenti requisiti: non corrodere le superfici con cui vengono a contatto; garantire l'allontanamento dei residui, rimanere stabili durante lo stoccaggio; assicurare il raggiungimento del pH desiderato; essere facilmente eliminabili con il risciacquo; non rappresentare un pericolo per l'operatore; essere biodegradabili.

DISINFETTANTI

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della Salute.

Devono essere atossici e possedere preferibilmente i seguenti requisiti: essere di facile manipolazione e non pericolosi per l'operatore; possedere un vasto spettro d'azione; avere una sicura azione antimicrobica e possibilmente sporicida; avere un effetto duraturo nel tempo (azione residua); non conferire odori, sapori o colorazioni anormali al prodotto trattato; essere biodegradabili; non provocare fenomeni di corrosione a carico di materiali con cui vengono a contatto; essere di facile allontanamento e non residuare pertanto sui materiali, essere utilizzabili a bassa concentrazione; essere utilizzabili a varie condizioni di pH e durezza dell'acqua.

I disinfettanti ed i detersivi forniti devono essere preparati alla concentrazione prevista dalle schede tecniche.

L'eventuale sostituzione dei prodotti deve essere comunicata al Comune. e può essere effettuata solo previa autorizzazione della medesima.

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 7 dei C.A.M. Si precisa che, prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Art. 33 Modalità di utilizzo e conservazione dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato utilizzare detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 34

Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Appaltatore deve effettuare presso il centro di produzione pasti un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale.

Articolo 35

Rifiuti

Tutti i residui sporzionati devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani, provenienti dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato fuori, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati nell'apposito spazio, all'esterno dei centri di consumo.

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

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 5 dei C.A.M. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'Aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

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

Art. 36

Personale

Tutto il personale, nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto. Il personale dipendente dall'Appaltatore dovrà essere capace e fisicamente idoneo.

L'Appaltatore potrà, nell'interesse dei servizi espletati, variare le qualifiche del personale, senza che ciò costituisca diritto a richiedere al Comune l'eventuale maggiore onere che ne derivasse. Il personale addetto dovrà essere sottoposto a vaccinazione antitetanica e antitifida ed a tutte le visite previste dalla medicina preventiva del lavoro e dal protocollo di sorveglianza sanitaria ai fini della idoneità alla mansione specifica.

Nei riguardi del personale alle proprie dipendenze, l'Appaltatore sarà tenuto alla completa osservanza di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali, nonché le disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali; ecc.

Sarà inoltre a carico dell'Appaltatore, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi pertinenti del datore di lavoro ed inerenti all'invalidità, alla vecchiaia, agli infortuni, alle malattie, alla disoccupazione, ecc.; si intendono a carico dell'Appaltatore e, compresi nel corrispettivo, gli oneri per il trattamento di fine rapporto che il personale matura alle sue dipendenze e che dovrà essere corrisposto all'atto della risoluzione del rapporto di lavoro.

La Appaltatore si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione

sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi.

La Appaltatore si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e, a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., verranno sospesi i pagamenti dei corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della Appaltatore di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

L'Appaltatore dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio.

Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'Appaltatore avrà l'obbligo di:

- osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore;
- fornire ai propri dipendenti la divisa con cartellino di riconoscimento ai sensi del Decreto Legislativo 81/08;
- fornire le attrezzature e dotazioni necessarie per l'espletamento del servizio;
- comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti nei locali refettori scolastici e al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto. A tale elenco devono essere allegate le certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti, come prescritte dalla Legge tra cui i certificati di idoneità alla mansione rilasciata dal medico competente se del caso.

Art. 37

Formazione ed addestramento

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 8 dei C.A.M., l'Aggiudicatario deve impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

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

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

L'Appaltatore, inoltre, deve garantire lo svolgimento di corsi di informazione, formazione ed addestramento 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 l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 e ss.mm.it sull'igiene delle produzioni alimentari.

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 dall'Appaltatore. 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 igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato

rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve inoltre garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- 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 x Energia, trasporti e mense

Articolo 38 **Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria (idoneità alla mansione specifica) previsti secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 39 **Applicazione dei contratti di lavoro**

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

Art. 40 **Vestiario**

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, ed i previsti dispositivi di protezione individuale da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e D.P.G.R. 01/08/2006 n. 40/R; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'Appaltatore si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

Art. 41 **Igiene personale**

Il personale impiegato deve avere adeguata professionalità, essere formato in materia di HACCP secondo quanto previsto dalle norme vigenti e lo standard della Regione Piemonte e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Art. 42 Responsabilità

L'Appaltatore si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'Appaltatore è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Art. 43 Rispetto delle normative vigenti, in materia di lavoro, salute e sicurezza

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

L'Appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune, deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa e i suoi dipendenti.

Art. 44 Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 45 Rispetto al D. Lgs n.81/2008

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 81/2008.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del D.Lgs sopra richiamato.

Le norme sulla sicurezza hanno la finalità di individuare gli obblighi dell'Appaltatore al fine di prevenire i rischi per la sicurezza e la salute del personale interessato dallo svolgimento dei servizi.

L'Appaltatore è tenuto a soddisfare nel modo più efficace ed efficiente il rispetto delle vigenti norme di legge relative alla sicurezza ed all'igiene del lavoro applicabili alle attività in oggetto. L'Appaltatore ha inoltre il dovere di garantire e verificare che le misure di coordinamento siano adeguatamente osservate dai propri

dipendenti nell'eventualità che in una medesima zona lavorativa siano in corso lavori svolti da una diversa impresa.

Vige l'obbligo per l'Appaltatore di comunicare al Comune e doverosamente prima dell'inizio dell'esercizio del servizio, di eventuali rischi relativi a persone e cose proprie o di terzi, dipendenti dallo svolgimento delle attività, nonché di segnalare senza indugio ulteriori rischi, anche dovuti ad interferenze con imprese terze, che insorgessero in corso di esecuzione del lavoro.

Vige l'obbligo di utilizzare in modo esclusivo attrezzatura propria, previo accertamento del suo ottimale stato di funzionamento e nel pieno rispetto del D. Lgs. n. 81/2008.

L'Appaltatore si impegna a sottoscrivere e a rendere attuativo il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) predisposto dal Comune di Ronco Biellese ai sensi del D. Lgs. 09/04/2008 n.81 e ss.mm.ii., Art. 26, comma 3, ai fini della tutela e sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'Appaltatore si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze e a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza e/o utenti fruitori del servizio fino all'allontanamento nei casi di provata gravità.

Art. 46

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Appaltatore, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 81/08), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 47

Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. 81/08.

Art. 48

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 49

Pulizia attrezzature e impianti

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature, ovunque dislocate, è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

Art. 50

Diritto di controllo del Comune

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso il centro cottura ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO IGIENICO – SANITARIO

Gli organismi preposti al controllo della qualità del servizio e dell'accettabilità del pasto sono:

- i componenti dei servizi di Igiene dell'A.S.L. territoriale;
- il personale incaricato dal Comune – Direttore dell'Esecuzione del Contratto (D.E.C.);
- i rappresentanti della Commissione Mensa Comunale.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità.

Art. 51 **Commissione Mensa comunale**

La Commissione Mensa, può effettuare visite e controlli senza preavviso, al massimo 2 (due) volte al mese, presso il centro di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti.

L'Impresa provvede a fornire ai visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici e copricapo monouso) da indossare durante la visita.

È fatto obbligo all'Impresa, nella persona del Direttore del servizio, o suo delegato, di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso, senza diritto di voto.

Art. 52 **Tipologia dei controlli**

I controlli sono articolati in controlli relativi alle prescrizioni dei C.A.M., in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Più precisamente:

- 1) **i controlli relativi ai C.A.M.** riguardano tutte le prescrizioni previste dal D.M. 65/2020, contenute nel presente CSA;
- 2) **le ispezioni** riguardano:
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
 - i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - temperatura di servizio delle celle;
 - controllo delle date di scadenza dei prodotti;
 - i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio ed impiego di sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
 - modalità di manipolazione;

- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- 3) **i controlli sensoriali** riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Appaltatore o dai tecnici incaricati dal Comune;
- 4) **gli accertamenti analitici** sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

I controlli relativamente alle prescrizioni dei CAM sono eseguiti dal DEC.

Gli altri accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D. Lgs 193/2007.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 53

Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme in attesa di accertamento, da non utilizzare"

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Appaltatore.

Art. 54

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 1 campione da 50 grammi di ogni prodotto somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarlo in frigorifero a temperatura di 18° C. per le **72 (settantadue) ore successive**.

Sui sacchetti deve essere riportata data, ora di prelievo e denominazione del prodotto.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- **primo piatto:**

1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;

2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.)

- **secondi piatti:**

1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.)

- **contorni:** campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.)

- **pane:** campioni sul prodotto tal quale.

Articolo 55

Penalità

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente CSA si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Mancata consegna dei pasti o di parte di essi: penale €450,00;
2. Grammature inferiori a quelle previste: penale €250,00;
3. Prodotti non conformi alle Tabelle Merceologiche: penale €250,00;
4. Presenza di corpi estranei nei piatti: penale €700,00;
5. Errata preparazione / mancata consegna delle diete speciali: penale €400,00;
6. Condizioni igieniche deficitarie delle attrezzature, dei locali, degli impianti e degli utensili: penale €700;
7. Pulizia e sanificazione non soddisfacente: penale €500,00;
8. Mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP): penale €2000,00;
9. Mancato rispetto degli orari di consegna: penale €400,00;
10. Mancato rispetto degli interventi di pulizia ordinaria, straordinaria e di sanificazione: penale €200,00.
11. Mancato rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in caso di pandemia: penale € 100,00;
12. Mancato rispetto, accertato dal DEC, anche di una sola delle prescrizioni contenute all'art. 19 e 24 del CSA.

L'applicazione delle penalità avverrà previa contestazione scritta via pec, verso la quale l'Appaltatore avrà facoltà di replicare per iscritto, via pec, entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della comunicazione. In mancanza o in caso di mancato accoglimento delle controdeduzioni, le penalità saranno applicate e l'importo dovrà essere versato sul conto corrente della Tesoreria comunale entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta. In mancanza l'importo potrà essere prelevato dalla cauzione definitiva.

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

Se la medesima infrazione viene rilevata una seconda volta nel corso della durata contrattuale, il contratto sarà risolto di diritto senza che l'Appaltatore possa pretendere alcun indennizzo, oltre a corrispettivo in misura proporzionale al servizio sino ad allora svolto.

Articolo 56

Assicurazioni e garanzie

La Ditta aggiudicataria assume l'obbligo di dotarsi di polizza assicurativa, i cui massimali (non inferiori ad €10.000.000,00) dovranno essere accettati dall'Amministrazione Comunale, a copertura dei rischi derivanti dall'espletamento della gestione del servizio, rispondendo direttamente verso il Comune per gli eventuali danni arrecati a utenti e altre persone e/o cose, consentendo al Comune di rivalersi, all'occorrenza, sulla suddetta polizza di assicurazione. La polizza assicurativa dovrà indicare esplicitamente che il Comune di Ronco Biellese è "terzo" a tutti gli effetti. La suddetta dovrà essere prodotta al Comune di Ronco Biellese prima dell'inizio dell'espletamento dei servizi di cui trattasi. Resta inteso che la Ditta dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla Polizza Assicurativa. La Ditta aggiudicataria sarà inoltre ritenuta responsabile di qualsiasi danno che venisse causato ai beni mobili o immobili nonché a terzi o cose di terzi dal personale impiegato a qualsiasi titolo per la gestione del servizio. La Ditta si impegna ad osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni degli operatori impiegati nei servizi di tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., e libera sin da ora l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per eventuali infortuni sul lavoro e da ogni altro danno derivante dall'espletamento del servizio.

Articolo 57

Cauzione definitiva

Prima della stipulazione del Contratto, il soggetto aggiudicatario a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire cauzione definitiva, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs.50/2016 e ss.mm.ii., mediante fidejussione

bancaria o assicurativa per un importo pari al 10% del valore contrattuale, da vincolarsi per tutto il periodo dell'esecuzione del servizio.

La fidejussione dovrà esplicitamente prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Al termine dell'appalto lo svincolo della cauzione sarà autorizzato dall'Amministrazione Comunale, subordinatamente all'avvenuto pagamento finale e dopo che sia stata risolta ogni eventuale controversia o pendenza.

Art. 58

Tracciabilità dei flussi finanziari

In adempimento a quanto previsto dalla legge 13/08/2010 n° 136 e s.m.i. "Piano straordinario contro le mafie", il contratto nascente dall'affidamento del servizio di refezione scolastica sarà assoggettato alla normativa di legge.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su apposito conto corrente che il partecipante si impegna a dichiarare e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Per quest'ultimo fine, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il CIG relativo al presente appalto.

Dovranno inoltre essere comunicati al committente, ai sensi del comma 7 della suddetta legge, entro 10 (dieci) giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei suddetti c/c, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

L'inosservanza dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, costituisce causa di risoluzione del contratto stesso e di comunicazione alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo -, competente per territorio.

Articolo 59

Spese contrattuali

Sono a totale carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del relativo contratto, che sarà registrato in misura fissa.

Art. 60

Divieto di subappalto e di cessione del contratto

E' ammesso il subappalto nei limiti di cui all'art. 105 del Codice.

E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto.

Articolo 61

Domicilio di legge

L'aggiudicatario eleggerà a tutti gli effetti il proprio domicilio legale presso la sede del Comune di Ronco Biellese per tutta la durata del contratto e sino alla liquidazione definitiva di tutte le pendenze.

Art. 62

Variatione/integrazione del servizio

Ferme restando le condizioni stabilite e con successive modalità da concordare, durante il periodo di vigenza dell'appalto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere lo svolgimento del servizio anche in giorni o periodi non ricadenti in quelli contrattualmente stabiliti, onde far fronte a necessità extra scolastiche, ovvero per sopravvenute esigenze connesse alle attività parascolastiche organizzate e/o patrocinate dall'Amministrazione.

Art. 63

Risoluzione del contratto e recesso

Fatto salvo il disposto dell'art. 1453 c.c. e dell'art. 108 del Codice, le parti convengono che costituiscono motivo per la risoluzione *ex lege* del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Appaltatore;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Appaltatore;
3. abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
4. il verificarsi di due infrazioni nel corso della durata contrattuale di quelle indicate all'art. 56 del CSA;
5. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Appaltatore, anche a seguito di diffide del Comune;
6. il verificarsi di almeno due violazioni e/o inosservanze, accertate dal D.E.C., delle prescrizioni dei C.A.M. di cui agli artt. 17, 19, 24, 25, 32, 35 e 37 del CSA;
7. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/04;
8. il verificarsi di un solo episodio di errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
9. il verificarsi di un solo episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
10. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
11. assenza o irreperibilità del responsabile mensa per più di tre volte in un mese;
12. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione di contratti collettivi nazionali o territoriali;
13. gravi danni prodotti a macchinari e attrezzature di proprietà del Comune;
14. destinazione dei locali ad uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.
15. il verificarsi di due violazioni, accertate dal D.E.C., di quanto previsto in materia di pandemia ai sensi dell'art. 31 del CSA;
16. l'inosservanza degli obblighi di tracciabilità di cui all'art. 3 della Legge 136/2010.

Al verificarsi di uno degli eventi di cui ai precedenti punti, il Contratto s'intenderà risolto di diritto non appena il Committente avrà dichiarato all'Appaltatore, mediante apposito avviso di risoluzione da inviarsi via pec entro 10 (dieci) giorni dall'evento, l'intenzione di avvalersi della presente clausola risolutiva espressa che è stabilita ad esclusivo beneficio del Comune.

Fatta salva l'applicazione della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo, qualora l'Appaltatore non adempia precisamente alle obbligazioni previste a suo carico dal presente Contratto e dal CSA, il Comune, ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, lo diffiderà ad adempiere assegnandogli, a tal fine, un termine minimo di 15 (quindici) giorni o altro maggior termine ritenuto idoneo dal Comune, dando al contempo espresso avvertimento che, decorso inutilmente tale termine, il Contratto s'intenderà senz'altro risolto.

Rimane comunque salva la facoltà per il Comune di chiedere la risoluzione giudiziale del Contratto per qualsiasi altro grave inadempimento o non corretto adempimento da parte dell'Appaltatore.

In ogni caso di risoluzione del Contratto, l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire al Comune tutti i danni diretti e indiretti che siano conseguenza del proprio inadempimento, nessuno escluso ed eccettuato, ed a rifondere alla stessa i maggiori oneri subiti e fermo restando il pagamento delle penali qualora nel frattempo maturate, fino al limite massimo del corrispettivo previsto per l'esecuzione del presente Contratto.

In ogni caso di risoluzione, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, che resteranno di proprietà del Comune, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti alla Comune dallo scioglimento del Contratto.

L'Appaltatore deve provvedere al ripiegamento dei cantieri già allestiti e allo sgombero delle aree di lavoro e relative pertinenze nel termine assegnato dalla Direzione Lavori. In caso di mancato rispetto del termine assegnato, il Comune provvede d'ufficio addebitando all'Appaltatore relativi oneri e spese.

Si applica il disposto degli artt. 88, comma 4bis e 92, comma 4, del D.Lgs 159/2011.

Si applica il disposto dell'art. 109 del Codice.

Art. 64

Foro competente.

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, il Foro competente è quello del Tribunale di Biella.

Art. 65
Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia a quanto previsto dal Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 66
Privacy

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 13 del D.Lgs 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si informa che i dati personali raccolti dal Committente:

-saranno utilizzati esclusivamente per le finalità connesse all'oggetto dell'affidamento, ovvero per eventuali altri adempimenti inerenti lo svolgimento delle prestazioni previste;

i dati attinenti le valutazioni per l'eventuale affidamento hanno natura obbligatoria e necessaria per l'utilizzo previsto;

- saranno trattati con modalità informatizzate o cartacee secondo la tipologia di utilizzo e conservati presso gli strumenti informatici (server e pc) e gli archivi disponibili presso il Committente;

non sono previste conseguenze, se non quelle stabilite dalle leggi che riguardano gli appalti pubblici nel caso i soggetti non intendano comunicare in tutto o in parte i dati richiesti; nel caso non venissero comunicati dati attinenti le valutazioni per l'eventuale affidamento, non si potrà procedere all'esame comparativo e pertanto le istanze saranno escluse;

i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di responsabili o incaricati sono quelli relativi

ai servizi comunali che si occupano di tutto l'iter formale e procedurale per gli appalti pubblici;

- l'ambito di diffusione dei dati può essere esteso ad Enti o Associazioni di categoria, per le verifiche previste dalla legge o ai fini di verifiche dagli stessi richiesti.

Ai sensi del GDPR - Regolamento generale per la protezione dei dati personali 2016/679 (General Data Protection Regulation), l'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile. Inoltre può avvalersi di tutti i diritti di informazione previsti anche ai commi 2° e 3° e di opporsi ai sensi di quanto previsto da 4° comma.

Il titolare dei dati forniti è il Sindaco del Comune di Ronco Biellese.

L'Appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dal succitato Codice in materia di protezione dei dati personali, attivando le opportune procedure in relazione alla tipologia di dati trattati, che potrebbero essere anche di natura sensibile: eventuali notificazioni, accortezze per la cifratura e la riservatezza dei dati, redazione del documento programmatico sulla sicurezza e controllo sull'applicazione del medesimo sono interamente a carico dell'Appaltatore stesso.

ALLEGATO A

ELENCO PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

- MARCHETTI DANIELA
- POZZOLO PATRIZIA
- GONI GARRO INMACULATA
- SAVINO ELENA
- DELPIANO PAOLA
- DE FAVERI EDOARDO in sostituzione di OSILIERO CAMILLA (maternità).

ALLEGATO B

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.