



COMUNE DI BRANDIZZO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Via Torino 121 – C.A.P. 10032 -C.F. 82501690018 -P.I. 02249880010 -Tel 011/9138093 Fax 011/9139962 -E-mail politiche.culturali@brandizzo.com

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE
DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA, NEL NIDO D'INFANZIA E
MENZA DIPENDENTI COMUNALI.**

**ANNI 2023-2026, RINNOVABILI PER ALTRI 3
(OLTRE EVENTUALE PROROGA 12 MESI)**

CUP. N. F69I22000320004 - CIG 9734003164

(Approvato con Det. n. 148 del 07.04.2023 – rettificato con Det. n. 181 del 19.04.2023)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Sommario

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	1
ART. 2 - CARATTERISTICHE DEI SERVIZI.....	1
ART. 3 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	2
ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO	2
ART. 5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO E DELL'UTENZA	2
Art. 6 - SISTEMA INFORMATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	5
Art. 7 - MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO – PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	5
Art. 8 - SERVIZI AGGIUNTIVI	6
Art. 9 - MODALITÀ DI COMUNICAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI E DELLE DERRATE	6
Art. 10 - MODALITÀ DI TRASPORTO DEGLI ALIMENTI E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER I PASTI DESTINATI ALLA VEICOLAZIONE	6
Art. 11 - MEZZI DI TRASPORTO.....	7
Art. 12 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	8
Art. 13 - STRUTTURA DEL MENÙ.....	8
Art. 14 - VARIAZIONE DEL MENÙ.....	9
Art. 15 - QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI – RISPETTO MENÙ E TABELLE DIETETICHE.....	10
Art. 16 - CESTINI FREDDI	10
Art. 17 - PASTI SOSTITUTIVI.....	10
Art. 18 - DIETE SPECIALI	11
Art. 19 - DIETE IN BIANCO	11
Art. 20 - MENÙ ALTERNATIVI	12
Art. 21 - INDICAZIONI GENERALI	12
Art. 22 - ETICHETTATURA, IDENTIFICAZIONE E TRATTAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	12
Art. 23 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	13
Art. 24 - PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO	14
Art. 25 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI.....	15
Art. 26 - IGIENE DELLA PRODUZIONE	15
Art. 27 - PREVENZIONE, RECUPERO E GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI	15
Art. 28 - RILEVAZIONE TEMPERATURE	16
Art. 29 - MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	16
Art. 30 - PREPARAZIONE E METODI DI COTTURA.....	16
Art. 31 - CONDIMENTI	18
Art. 32 - PENTOLAME PER LA COTTURA E STOVIGLIE.....	18

Art. 33 - NORME IN MATERIA DI PERSONALE E ORGANIZZAZIONE	18
Art. 34 - REQUISITI E FORMAZIONE DEL PERSONALE	19
Art. 35 - PARAMETRI PERSONALE/UTENTI	19
Art. 36 - VESTIARIO	20
Art. 37 - IGIENE DEL PERSONALE	20
Art. 38 - AFFIDAMENTO A I.A. DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI – INVENTARIO E VERIFICHE	20
Art. 39 - INTRODUZIONE NUOVI IMPIANTI E INTEGRAZIONE ATTREZZATURE DA PARTE DELL’I.A.	21
Art. 40 - CONTROLLO USO IMPIANTI, ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE	21
ART. 41 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI, TERMICI E APPARECCHIATURE A GAS	22
Art. 42 - PAGAMENTO UTENZE DI COMPETENZA	22
Art. 43 - MATERIALI DI CONSUMO.....	22
Art. 44 - OBBLIGO DI CONTINUITÀ	23
Art. 45 - ACCESSI	23
Art. 46 - PULIZIA E SANIFICAZIONE	23
Art. 47 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	24
Art. 48 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI	24
Art. 49 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.....	25
Art 50 - GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI.....	25
Art. 51 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	26
Art. 52 - CONTROLLI DA PARTE DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE	26
ART. 53 - SISTEMA DI QUALITÀ AUTOVERIFICA.....	27
Art.54 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENZA)	27
Art. 55 - SICUREZZA – DUVRI	27
Art. 56 - GARANZIA DEFINITIVA	27
Art. 57 - RESPONSABILITÀ	28
Art. 58- ASSICURAZIONE PER DANNI A TERZI	29
Art. 59 - IMPEGNO PREZZI.....	30
Art. 60 - PENALI	30
Art. 61 - SOSPENSIONE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	31
Art. 62 - SOSPENSIONE PARZIALE.....	31
Art. 63 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	31
Art. 64 - RECESSO	32

Art. 65 - ORDINAZIONE, PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI.....	32
Art. 66 - OSSERVANZA LEGGI E DECRETI, CONTRIBUTI	33
Art. 67 - SICUREZZA SUL LAVORO.....	33
Art. 68 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO	33
Art. 69 - SPESE DI APPALTO, CONTRATTO ED ONERI DIVERSI	34
Art. 70 - FALLIMENTO O ALTRE CAUSE DI MODIFICA DEL CONTRATTO	34
Art. 71 - RISERVATEZZA - TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI	34

TITOLO I

CARATTERISTICHE GENERALI DEI SERVIZI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1.1) L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a impresa di ristorazione specializzata, delle seguenti due diverse e distinte tipologie di servizio:

A. Pasti veicolati per le scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e scuola secondaria di primo grado), scuole dell'infanzia, oltre alla mensa dipendenti comunali.

B. Pasti preparati in loco e gestione cucina comunale per nido d'infanzia comunale.

I plessi scolastici oggetto dell'appalto, situati nel territorio del Comune di Brandizzo, sono quelli elencati al successivo art.5 del presente Capitolato.

Si specifica che l'Impresa Aggiudicataria (di seguito I.A.) dovrà essere in grado di effettuare entrambi i servizi, che non sono in ogni caso separabili.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

2.1) Pasti veicolati per le scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e scuola secondaria di primo grado), dell'infanzia e mensa dipendenti comunali, preparati nel centro di cottura dell'I.A., che dovranno essere trasportati presso le seguenti utenze (oltre verso altri servizi eventualmente promossi dall'Amministrazione Comunale (di seguito A.C.):

2.1.1) Scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e secondaria di primo grado) e scuole dell'infanzia: servizio di preparazione, confezionamento presso centro di cottura dell'I.A., veicolazione e distribuzione dei pasti e della merenda per le scuole dell'infanzia. Il servizio deve comprendere il ricevimento pasti, la predisposizione dei refettori, la preparazione dei tavoli, la gestione self-service o lo scodellamento per le scuole dell'infanzia, nonché la rigovernatura delle stoviglie in dotazione, le pulizie e il riassetto dei refettori e dei corridoi utilizzati per il servizio. Il servizio deve comprendere la pulizia dei pavimenti e dei tavoli, dei locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti e la gestione dei rifiuti con relativa differenziazione. I pasti preparati presso il centro di cottura dell'I.A. sono trasportati in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. La preparazione dei pasti e il loro trasporto avviene con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo.

2.1.2) Dipendenti comunali: servizio di preparazione, confezionamento presso centro di cottura dell'I.A., veicolazione e consegna dei pasti presso il locale mensa dei dipendenti comunali, compreso il ritiro finale dei contenitori di trasporto. Il servizio comprende inoltre il riassetto del refettorio, con pulizia del pavimento e dei tavoli. La distribuzione dei pasti è a carico degli stessi dipendenti comunali. I pasti preparati presso il centro di cottura dell'I.A. potranno essere trasportati:

➤ in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente;

➤ oppure su richiesta dell'A.C., in appositi piatti già porzionati e sigillati dall'I.A., il cui trasporto avverrà sempre con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo.

2.1.3) Nel seguito del Capitolato si farà riferimento a questo servizio con la denominazione: "A) Pasti veicolati per scuola obbligo, infanzia e dipendenti comunali". La tipologia dei medesimi è specificata nel successivo art.5.

2.2) Pasti preparati in loco e gestione cucina comunale per nido d'infanzia, consistente in:

2.2.1) Gestione cucina comunale nido infanzia (sede di Via Morandi 5): comprende il personale, la gestione della cucina interna, la pulizia, il mantenimento della struttura, il pagamento delle utenze, la manutenzione.

I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati, nei locali adibiti a dispensa, presso la cucina comunale del nido d'infanzia, a cura dell'I.A., ogni giorno, dalle 7.00 alle 8.00.

I pasti dovranno essere preparati presso la suddetta cucina, nel rispetto della linea fresco-caldo o fresco-freddo, da personale adeguatamente preparato e istruito, fornito esclusivamente dall'I.A. e con derrate approvvisionate dall'I.A.

2.2.2) Utenza nido d'infanzia: fornitura delle derrate crude per la preparazione, il confezionamento, la porzionatura dei pasti, delle merende e delle colazioni presso la cucina comunale interna, prima indicata. Il servizio comprende inoltre la rigovernatura delle stoviglie in dotazione. La distribuzione dei pasti e la pulizia dei refettori sarà effettuata dal personale del nido.

Qualora si verifichi l'esigenza di pasti veicolati per il nido d'infanzia, a causa di inagibilità straordinaria o temporanea della cucina comunale, l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura con le stesse modalità previste per le scuole dell'obbligo e dell'infanzia, attenendosi a quanto previsto dal presente Capitolato.

2.2.3) Nel seguito del Capitolato si farà riferimento a questo servizio con la denominazione: "B) Pasti preparati in loco per nido d'infanzia". La tipologia dei medesimi è specificata nel successivo art.5.

2.3) Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, della quantità e della qualità dei prodotti individuati nelle "Tabelle Dietetiche" (allegato 3) e "Menù" (allegati 1 e 2), distintamente per età e tipologia di utenza.

2.4) È vietato nel modo più assoluto l'utilizzo di generi e alimenti precotti.

2.5) Si specifica che tutte le attività che non sono espressamente attribuite all'A.C. sono a totale carico dell'I.A.

ART. 3 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO

4.1) Il servizio di cui al presente Capitolato avrà una durata di anni 3, decorrerà dal 01.09.2023 o da data successiva che l'A.C. si riserva di comunicare, e terminerà il 31.08.2026, precisamente per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, secondo il calendario di funzionamento successivamente descritto.

4.2) L'A.C. comunicherà, salvo diverso accordo tra le parti, la data in cui l'I.A. è tenuta a iniziare il servizio con almeno 5 gg. di preavviso.

4.3) L'A.C., alla scadenza dei primi 3 anni, valuterà la possibilità per un'eventuale ripetizione di servizi analoghi per altri 3 anni, ai sensi dell'art. 63 comma 5) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. con procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara con la stessa I.A., laddove si ravvisi un preminente interesse pubblico. L'operato dell'I.A., ai fini della ripetizione, dovrà essere stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti nel primo appalto e non dovranno essere state registrate contestazioni rilevanti circa la qualità, l'efficacia e l'efficienza dell'operato prestatato dall'I.A., nei tre anni appena trascorsi.

4.4) La ripetizione di servizi analoghi (di cui al precedente punto 4.3) che saranno oggetto del contratto, saranno gli stessi indicati nel presente Capitolato speciale, fatta salva la possibilità di variazione in diminuzione ipotetica del 10% ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a (Modifica di contratti durante il periodo di efficacia) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

4.5) Al termine complessivo del servizio (anni 3+3), l'I.A. è tenuta a proseguirne la gestione, sempre alle stesse condizioni, per un periodo massimo di anni 1, ove l'A.C. lo richieda espressamente al fine di evitare interruzioni di pubblico servizio nelle more di un nuovo affidamento in gestione.

ART. 5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO E DELL'UTENZA

I pasti devono essere consegnati presso 7 refettori scolastici, di cui 1 nello stesso edificio della cucina comunale. I suddetti refettori e il numero presunto di pasti giornalieri per tutti gli utenti sono elencati nei punti seguenti:

5.1) Scuole statali dell'obbligo.

L'utenza del servizio di ristorazione delle scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e secondaria di primo grado) ubicate nel Comune di Brandizzo è costituito da 1) alunne/i delle scuole primarie e secondarie di primo grado che frequentano le classi a tempo pieno o modulari; 2) adulti che hanno titolo a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti alle prestazioni di propria competenza presso le scuole; 3) eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.; 4) eventuale altro personale dipendente del Comune di Brandizzo.

5.1.1) Scuole obbligo – primaria

- Pasti presunti annui complessivi: n. 52.000 circa.
- Preparazione pasti presso Centro di cottura dell'I.A.
- n. 2 scuole:
 - “Don Milani” - Brandizzo, Via N. Cena 2:
 - pasti presunti annui n. 26.000
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.153
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 9
 - “B. Buozzi” – Brandizzo, Via G. Matteotti 6:
 - pasti presunti annui n. 26.000
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.153
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 9
- Stoviglie in dotazione nelle scuole, con centri di lavaggio nelle due scuole.
- Distribuzione e pulizie a carico I.A.
- Impianto di distribuzione self-service con piatti in melamina lavabili in loco.
- Giorni di distribuzione settimanali: 5, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione annui: 160.
- Orario di inizio refezione: ore 12.30.
- Periodo: Anno Scolastico, come da calendario dell'Istituto Comprensivo.
- Tipologia: menù n.1 scuole obbligo.

5.1.2) Scuola obbligo - secondaria di primo grado

- Pasti presunti annui complessivi: n. 3.800
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.35
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 3
- Preparazione pasti presso Centro di cottura dell'I.A.
- N. 1 scuola: “Martiri della Libertà” – Brandizzo, Via Alba 10.
- Stoviglie in dotazione nella scuola, con centro di lavaggio nella scuola.
- Distribuzione e pulizie a carico I.A.
- Impianto di distribuzione self-service con piatti in melamina lavabili in loco.
- Giorni di distribuzione settimanali: 3, indicati dalla scuola.
- N. medio giorni di refezione annui: 100.
- Orario di inizio refezione: ore 13.00.
- Periodo: Anno Scolastico, come da calendario dell'Istituto Comprensivo.
- Tipologia: menù n.1 scuole obbligo.

5.2) Mensa dipendenti comunali

L'utenza è costituita dai dipendenti del Comune di Brandizzo, stabili e provvisori, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

- Pasti presunti annui complessivi: n. 1.000.
 - pasti presunti giornalieri: n. 5
- Preparazione pasti presso Centro di cottura dell'I.A.
- Consegna pasti presso locale c.le Centro Culturale “Sarpa” – Brandizzo, Piazza C. Ala 6.
- Stoviglie a perdere fornite da I.A.
- Distribuzione a carico dipendenti comunali.
- Pulizia a carico I.A.
- Giorni di distribuzione settimanali: 5, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione annui: 240.
- Orario di inizio refezione: ore 12.00.
- Periodo: 1 settembre – 31 agosto.
- Tipologia: menù n.1 scuole obbligo.

5.3) Scuole statali e comunali pre-obbligo

L'utenza del servizio di ristorazione delle scuole del pre-obbligo statali (scuole dell'infanzia e nido comunale) ubicate nel Comune di Brandizzo è costituito da 1) alunne/i delle scuole dell'infanzia e del nido comunale; 2) adulti che hanno titolo a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti alle prestazioni di propria competenza presso le scuole; 3) eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.; 4) eventuale altro personale dipendente del Comune di Brandizzo.

5.3.1) Scuole dell'infanzia statali

- Pasti presunti annuali complessivi: n. 22.800.
- Preparazione pasti presso: Centro di cottura dell'I.A.
- N. 2 scuole:
 - "Andersen" – Brandizzo, Via Morandi 3 (situata nello stesso edificio della cucina comunale):
 - pasti (+ merenda) presunti annuali n. 9.770
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.46
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 6
 - "Montessori" - Brandizzo, Via Don Manassero 1.
 - pasti (+ merenda) presunti annuali: n.13.030
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.62
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 9
- Stoviglie in dotazione nelle scuole, con centri di lavaggio nella cucina e nella scuola.
- Distribuzione e pulizie a carico I.A.
- Giorni di distribuzione settimanali: 5, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione annuali: 185.
- Orario di inizio refezione: ore 12.00 - merenda ore 15.30;
- Periodo: Anno Scolastico, come da calendario dell'Istituto Comprensivo.
- Tipologia: menù n.1 scuole obbligo.

5.3.2) Nido d'infanzia comunale

- Pasti presunti annuali complessivi: n. 4.600
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n. 22
- Preparazione pasti presso cucina comunale in gestione all'I.A.
- N. 1 scuola: "E. Pajetta" – Brandizzo, Via Morandi 3.
- Stoviglie in dotazione nella scuola, con centro di lavaggio nella cucina.
- Distribuzione a carico del personale ausiliario interno.
- Giorni di distribuzione settimanali: 5, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione annuali: 215.
- Orario refezione:
 - colazione: 7.00 – 7.30
 - spuntino: 9.30 – 10.00
 - pranzo: 11.30 – 12.15
 - merenda: 15.30 – 16.00
- Periodo: come da calendario comunale.
- Tipologia: menù n. 2 asilo nido.

5.4) Quadro riassuntivo pasti totali presunti:

Tipologia Utenza	N. pasti presunti annuali	N. pasti presunti giornalieri
Tot. Pasti veicolati da centro cottura dell'I.A. per Scuole e Dip.C.li	79.600	490
Tot. Pasti preparati nella Cucina C.le per Nido	4.600	22
	84.200	512

5.5) Si precisa che il numero dei pasti indicati, sia nel presente articolo che in quelli successivi, è puramente ipotetico, in quanto il consumo è subordinato 1) al numero degli utenti che

richiedono il servizio; 2) a eventuali sperimentazioni alternative promosse dall' A.C.; 3) da altre cause non prevedibili, che potrebbero ridurre sensibilmente il numero previsto dei pasti, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Analogamente, le località di consegna potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'A.C., senza che l'I.A. possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto, o rimborso spese a qualsiasi titolo.

Con congruo preavviso, l'A.C. comunica all'I.A. la data e le modalità di avvio e termine del servizio per tutti gli ordini scolastici; tale data potrebbe pertanto non coincidere con l'inizio ed il termine degli anni educativo e scolastico come sopra riportato, senza che l'I.A. possa pretendere indennizzi oppure risarcimenti. L'I.A. è tenuta ad attuare quanto offerto in sede di gara fin dall'avvio del servizio.

Art. 6 - SISTEMA INFORMATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

6.1) Per garantire l'efficacia di gestione, registrazione, governo del servizio, monitoraggio e controllo continui, nonché la rendicontazione del numero e della tipologia dei pasti confermati quotidianamente ai fini della relativa fatturazione e liquidazione dei corrispettivi mensili da parte dell'A.C., l'I.A. deve dotarsi di un sistema informativo funzionante, idoneo, efficiente ed efficace. Tale sistema informativo deve pertanto avere requisiti e caratteristiche tali da garantire l'elaborazione di tutta la reportistica analitica e riassuntiva con periodicità almeno mensile, e comunque a prima richiesta dell'A.C., relativa al numero di pasti effettivamente confermati in ciascuna sede di esecuzione del servizio.

6.2) In particolare, il sistema deve includere:

6.2.1) Rilevazione delle presenze per la prenotazione pasti

Per l'utenza delle scuole dell'obbligo e dell'infanzia, l'I.A. dovrà fornire un sistema informatico per la rilevazione delle presenze finalizzato alla prenotazione dei pasti giornalieri che sia in grado di interloquire con l'attuale software di gestione che l'ufficio comunale competente utilizza per l'emissione degli avvisi di pagamento mensili destinati agli utenti.

Per quanto riguarda invece la prenotazione dei pasti per i servizi di nido e mensa dipendenti, verrà effettuato dal personale incaricato interno ai servizi suddetti, comunicando all'I.A. giornalmente il numero effettivo in via telefonica e/o informatica, entro le ore 9:30 della medesima giornata.

6.2.2) Rilevazione gradimento utenza

L'I.A. dovrà subentrare alla gestione del sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza, attualmente in uso, e implementarlo e migliorarlo, ove necessario.

6.2.3) Gestione informatizzata delle segnalazioni mensa

Analogamente alla rilevazione del gradimento dell'utenza, l'I.A. dovrà implementare e/o migliorare l'attuale gestione informatizzata delle segnalazioni mensa che vengono effettuate dai membri della Commissione Mensa.

6.3) Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (in seguito DEC) eseguirà le verifiche, i controlli ed il confronto tra i dati elaborati dal sistema informativo dell'I.A. e i corrispondenti dati elaborati dall'A.C. Il buon fine del riscontro effettuato dal DEC costituirà attestazione di conformità e pertanto condizione necessaria ai fini della liquidazione dei corrispettivi all'I.A.

Art. 7 - MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO – PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

7.1) Nel corso dell'appalto l'I.A. è tenuta a progettare attività indirizzate a perseguire i seguenti fini: sviluppare iniziative di miglioramento continuo del servizio, con l'obiettivo di aumentare il numero degli iscritti e dei pasti erogati; incrementare la qualità dei pasti e del servizio; accrescere il gradimento e la soddisfazione degli utenti; assicurare il consumo di un pasto completo ed equilibrato sotto il profilo nutrizionale; garantire benessere e salute; diminuire gli sprechi; ridurre l'impatto ambientale del servizio.

7.2) Si richiede pertanto all'I.A. la progettazione e l'introduzione di un programma di educazione alimentare permanente presso le scuole e le famiglie. Il programma dovrà coinvolgere tanto le scuole, in particolare il personale educativo e formativo, quanto le famiglie e gli alunni. Obiettivi del programma e suoi contenuti principali sono: nozioni sulla nutrizione e i suoi

rapporti con benessere e salute, tutela dell'ambiente, riduzione degli sprechi e corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, conseguenze del consumo di alimenti di provenienza dal territorio, stagionalità degli alimenti, caratteristiche dell'acqua di rete e relativa salubrità, ecc.

- 7.3) L'I.A. dovrà rendersi altresì disponibile a partecipare ai lavori e/o alle sedute della commissione mensa appositamente nominata dall'Istituzione scolastica, nonché partecipare a conferenze e/o incontri pubblici sul tema della mensa scolastica, qualora sia richiesto.

Art. 8 - SERVIZI AGGIUNTIVI

Su richiesta e autorizzazione dell'A.C., l'I.A. sarà tenuta a fornire i pasti anche per eventuali servizi aggiuntivi (ad es. centri estivi diurni), alle condizioni previste dal presente Capitolato.

Art. 9 - MODALITÀ DI COMUNICAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI E DELLE DERRATE

9.1) Prenotazione dei pasti: il numero effettivo dei pasti confermati per il giorno stesso verrà comunicato all'I.A. in via telefonica e/o informatica dal personale incaricato, entro le ore 9.30 della medesima giornata, fino al perfezionamento del sistema informativo richiesto al precedente punto 6.2.1.

9.2) Orari di consegna dei pasti veicolati: l'I.A. deve consegnare i pasti veicolati nei locali adibiti a refettorio, indicati al precedente art. 5, tassativamente nei seguenti orari:

- scuole dell'infanzia tra le ore 11.00 e le ore 11.30
- scuole primarie tra le ore 11.00 e le ore 11.40
- scuola secondaria di I grado tra le ore 12.00 e le ore 12.45
- mensa dipendenti comunali tra le ore 11.30 e le ore 11.55;

Eventuali pasti freddi per le gite giornaliere effettuate dalle scuole durante l'anno scolastico dovranno essere consegnati tassativamente tra le ore 7.00 e le ore 8.00.

In nessun caso l'I.A. deve ritardare la consegna dei pasti. Gli eventuali ritardi dovuti a cause di forza maggiore non imputabili all'I.A. devono essere debitamente comprovati e documentati, fermo restando che l'I.A. deve comprovare di aver eseguito con diligenza ogni processo direttamente e indirettamente connesso alle operazioni di consegna dei pasti.

Per gli eventuali servizi aggiuntivi promossi dall'A.C., gli orari saranno definiti in base all'esigenza del servizio medesimo. In generale, gli orari sopra indicati potranno subire leggere modifiche e adattamenti dovuti a particolari necessità organizzative dell'A.C., pertanto, saranno concordati e confermati annualmente tra l'A.C. e l'I.A.

9.3) Orari di consegna delle derrate crude per i pasti preparati in loco: l'I.A. deve consegnare quotidianamente le derrate crude presso la cucina comunale del nido d'infanzia, e specificatamente nei locali adibiti a dispensa, tassativamente in un orario compreso tra le ore 7.00 e le ore 8.00.

9.4) Protocolli di trasporto e di consegna di pasti e derrate: per ciascun terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate alimentari, l'I.A. deve emettere il relativo documento di trasporto, redatto in duplice copia ai sensi della normativa vigente. Il documento deve contenere l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, l'orario di consegna in ogni sede, generalità del cedente i beni, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifre) dei beni ceduti, numerazione progressiva. La consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve essere effettuata in presenza di personale dell'I.A., eccezion fatta per la mensa dei dipendenti comunali, per la quale non è necessaria la presenza di personale dell'I.A. per il ricevimento e la distribuzione dei pasti.

Art. 10 - MODALITÀ DI TRASPORTO DEGLI ALIMENTI E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER I PASTI DESTINATI ALLA VEICOLAZIONE

10.1) L'I.A. deve confezionare e trasportare gli alimenti in conformità con i capp. IV, V e X del Reg. CE 852/2004 e alle norme che regolano la materia. Il pane non deve essere appoggiato a terra e deve essere trasportato in sacchi di carta resistente agli strappi anche se confezionato in materiale plastico adeguatamente microforato, biodegradabile/compostabile

in conformità alla norma UNI 13432. La frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, oppure in sacchetti di materiale plastico biodegradabile e compostabile per alimenti, idoneamente identificati con i dati necessari ai fini della tracciabilità e chiusi o protetti.

- 10.2) Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione degli alimenti devono essere conformi ai capp. IV, V e X del Reg. CE 852/2004, sanificabili e idonee al trasporto degli alimenti. L'I.A. deve utilizzare contenitori isotermeici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalle norme vigenti e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica, munita di guarnizioni oppure di altro accorgimento atto a mantenere la chiusura. All'interno dei contenitori isotermeici devono essere collocati contenitori gastronomici in acciaio inossidabile con coperchio a tenuta ermetica, munito di guarnizioni oppure ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature e di evitare la fuoriuscita di alimenti.
- 10.3) Le gastronomiche in acciaio inossidabile impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a dieci (10) centimetri; quelle che contengono i vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati, di materiale idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto, per consentire la scolatura dell'acqua residua. I singoli componenti di ciascun pasto devono essere confezionati in contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni. Le gastronomiche con sezione rettangolare, con un'altezza superiore a venti (20) centimetri possono essere utilizzate solo per il trasporto delle insalate crude. Gli alimenti trasportati nelle confezioni originali devono essere posti direttamente all'interno dei contenitori isotermeici. L'I.A. non deve trasportare alimenti in confezioni originali all'interno delle gastronomiche.
- 10.4) Il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato e confezionato nelle zone di produzione, come previsto dal disciplinare di produzione della D.O.P., e deve essere identificato con etichetta conforme a quanto descritto nel successivo art. 22. Il Parmigiano Reggiano grattugiato non utilizzato come ingrediente nelle preparazioni alimentari e destinato all'utente finale deve essere in confezione monodose con le medesime caratteristiche, come previsto dal disciplinare di produzione della D.O.P.
- 10.5) L'I.A. è tenuta a mantenere e a sostituire in via immediata ogni tipo di utensile e attrezzatura utilizzata per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata, l'eventuale rottura e/o usura siano suscettibili di pregiudicare l'esecuzione del servizio, con particolare riferimento alla relativa idoneità alla distribuzione dei pasti nelle sedi.

Art. 11 - MEZZI DI TRASPORTO

- 11.1) Per trasportare e consegnare i pasti, le derrate e le merende, l'I.A. deve dotarsi di un'organizzazione ed impiegare un adeguato numero di addetti a tale prestazione, tali da consentire e assicurare tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, nel rispetto dei tempi di consegna di cui all'art. 9, anche in conformità alle richieste delle scuole e alla variazione di modalità di erogazione, come oltre indicato nel presente Capitolato, con particolare riferimento alla tempestività dei tempi di consegna. In ottemperanza ai CAM, (paragrafo C, punto B, punto 2), l'I.A. deve trasportare i beni necessari all'esecuzione del servizio alle proprie piattaforme aziendali ai luoghi di destinazione mediante mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, a minori emissioni, e a minori consumi energetici.
- 11.2) L'I.A. deve adottare adeguate modalità organizzative in modo da garantire la regolarità sia del trasporto ordinario, sia la gestione di eventuali emergenze; per il medesimo fine gli addetti devono essere dotati di adeguati strumenti in grado di garantire la comunicazione.
- 11.3) I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.
- 11.4) È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata

conformemente alla procedura predisposta dall'I.A. Si specifica, inoltre, che è tassativamente vietato il trasporto promiscuo di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

- 11.5) L'I.A. deve elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare al massimo grado le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti. Il piano per il trasporto, che deve essere consegnato all'A.C prima dell'avvio del servizio, deve contenere: l'organizzazione del servizio di trasporto ordinario, le modalità di gestione delle eventuali emergenze, gli strumenti di comunicazione in dotazione agli addetti, quantità, tipologia dei mezzi impiegati e relativo impatto ambientale, beni da trasportare, con riferimento al trasporto dei pasti veicolati, orari di partenza dal/i centro/i di cottura con i relativi tempi medi di percorrenza e con gli orari di consegna, distanza media tra il centro di cottura e le sedi servite con i pasti veicolati, numero degli addetti impiegati con le relative qualifiche e modalità organizzative di impiego, tutti gli accorgimenti adottati nelle diverse fasi per il conseguimento dei suddetti obiettivi. Nei tempi di percorrenza devono essere ricompresi i tempi necessari alle operazioni di carico, scarico e consegna. Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: *"Comune di Brandizzo - Refezione Scolastica - Trasporto Pasti"*.
- 11.6) Per le derrate surgelate destinate alla cucina del nido, l'I.A. può trasportare alcune materie prime (prevalentemente pesce e verdure) in fase di scongelamento, nel rispetto di quanto consentito dagli organi competenti. In particolare, il riferimento è al parere Prot. n. 19468/27.001 del 6-12-2002, emesso dalla Regione Piemonte (Direzione Sanità Pubblica-Settore Igiene e Sanità Pubblica). Il piano di autocontrollo aziendale deve specificatamente prendere in considerazione e validare le procedure relative alla fase di cui sopra. L'attività di trasporto in oggetto deve essere chiaramente evidenziata sul documento di trasporto.

Art. 12 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti sarà effettuata da personale dell'I.A. e avverrà nei seguenti modi:

- con scodellamento al tavolo per le scuole dell'infanzia;
- in linea self-service per le scuole primarie e secondaria di primo grado.

Non è prevista la distribuzione a carico dell'I.A. per i servizi di nido d'infanzia, mensa dipendenti ed eventuali altri servizi promossi dal Comune.

TITOLO II MENÙ, DIETE SPECIALI E MENÙ ALTERNATIVI

Art. 13 - STRUTTURA DEL MENÙ

13.1) Nido d'infanzia: il menù sarà suddiviso in base alla stagione in invernale ed estivo e in base alle fasce d'età, per lattanti (9-12 mesi) e divezzi. Il menù sarà articolato in quattro settimane. Sarà così strutturato:

- Colazione: latte, tè con biscotti o fette biscottate (da fornire in base all'orario di ingresso del bambino)
- Spuntino: Frutta di stagione
- Pranzo:
 - primo piatto
 - secondo piatto
 - contorno di verdura cotta e/o cruda
 - pane
- Oppure:
 - un piatto unico
 - un contorno
 - pane
- Merenda

13.2) Scuole dell'infanzia, primarie, secondaria di primo grado, mensa dipendenti ed eventuali servizi aggiuntivi: il menù sarà suddiviso in base alla stagione in invernale ed estivo e

articolato in cinque settimane. Sarà così strutturato:

- Pranzo
 - primo piatto
 - secondo piatto
 - contorno
 - pane o grissini
 - frutta di stagione o yogurt o budino o dessert
- Merenda (solo per scuole infanzia ed eventuali servizi aggiuntivi)

13.3) Calendario stagionale. Indicativamente, i menù seguiranno il seguente calendario:

- dal 16 ottobre al 15 aprile: menù invernale;
- dal 16 aprile al 15 ottobre: menù estivo.

Le date effettive verranno concordate annualmente tra A.C e I.A., anche in considerazione delle condizioni climatiche.

13.4) Distribuzione acqua: l'acqua che accompagna i pasti sarà quella di rete del servizio pubblico e verrà erogata con le seguenti modalità:

- L'I.A. è tenuta a eseguire periodiche analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente. Le analisi, in particolare, devono essere effettuate ogni anno all'inizio del servizio e dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati. I relativi esiti dovranno essere trasmessi tempestivamente all'A.C.
- L'I.A. deve provvedere alla fornitura di idonee caraffe in materiale plastico, resistente e atossico, di colore azzurro e dotate di coperchio. Prima dell'avvio del servizio l'I.A. deve presentare all'A.C. apposita campionatura delle caraffe con allegata la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti, ai sensi dei Regolamenti CE 1935/2004 e s.m.i., UE 10/2011 e s.m.i., nonché la relativa scheda tecnica. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare 1 litro. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo, al fine di agevolare il più possibile la mescita. In ogni caso, l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo di 1 caraffa ogni 4 utenti.
- L'I.A. deve provvedere al riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli in ogni tipologia di scuola dove l'I.A. deve provvedere alla distribuzione dei pasti.

13.5) Fornitura giornaliera acqua minerale naturale: nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, a causa di guasti all'acquedotto civico o lavori di ristrutturazione degli edifici, l'I.A. è obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia per tutto il periodo interessato, nella misura di 50 cl a utente.

Art. 14 - VARIAZIONE DEL MENÙ

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati negli appositi allegati del presente Capitolato, denominati rispettivamente "Menù" (allegati 1 e 2) e "Tabelle Dietetiche" (allegato 3).

14.1) È consentita, in via temporanea, una variazione dei menù, da parte dell'I.A., in particolari e motivate circostanze determinate da eventi imprevedibili, quali:

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

Tali eventi portano all'attivazione del menù di emergenza, che, prima dell'avvio dell'appalto e successivamente prima dell'avvio del servizio relativo a ciascun anno scolastico, l'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. Detto piano deve contenere per ciascun piatto che compone il menù, un alimento/prodotto sostitutivo equivalente in termini di apporto calorico e nutrizionale.

L'I.A. deve rilevare e registrarne le temperature in fase di ricevimento dei pasti nel plesso. In caso di attivazione di un menù d'emergenza, l'I.A. deve operare affinché i propri addetti

operanti nella cucina diano la tempestiva comunicazione all'A.C. tramite PEC, così come all'avvenuto ripristino del menù ordinario calendarizzato.

14.2) L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere delle modifiche ai menù, alle tabelle di grammature e alle condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Capitolato, in considerazione delle seguenti varianti:

- indicazioni, suggerimenti e osservazioni da parte del S.I.A.N. dell'ASL TO4;
- cambio stagionale;
- livello di gradibilità degli utenti;
- necessità di sperimentazione.

Con particolare riferimento alle risultanze della customer satisfaction, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere variazioni all'I.A., qualora si sia rilevato uno scarso gradimento e un conseguente spreco da parte dell'utenza. Qualora si approvi l'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso in cui non siano già previste nelle "Tabelle Dietetiche" (allegato 3). Inoltre, in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'A.C. potrà richiedere all'I.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

Art. 15 - QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI – RISPETTO MENÙ E TABELLE DIETETICHE

15.1) L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai "Menù" (allegati n. 1 -2) e le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle "Tabelle Dietetiche" (allegato 3), nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

15.2) È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto. Non è consentita una variazione di peso in difetto. L'I.A. deve predisporre la tabella di conversione crudo-cotto, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio e a ogni eventuale revisione.

15.3) All'atto del confezionamento, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente al nido d'infanzia e il peso "a cotto" delle preparazioni veicolate destinate ai vari refettori. È consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura dell'I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 16 - CESTINI FREDDI

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in mono-razione.

I cestini freddi dovranno essere costituiti almeno da:

- panini da gr. 40 l'uno;
- focaccia bianca gr. 100;
- pizza gr. 100;
- formaggio stagionato minimo 15 gr;
- una barretta di cioccolato;
- una banana;
- succo di frutta cl 200;
- una merendina confezionata o budino stabilizzato;
- acqua minerale cl. 50.

Art. 17 - PASTI SOSTITUTIVI

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione, che comportino la necessità della sostituzione, l'I.A. deve provvedere entro 30 minuti, secondo il menù di emergenza, di cui all'art. 14.

Art. 18 - DIETE SPECIALI

- 18.1) Criteri Generali: a decorrere dal primo giorno di esecuzione del servizio, con le modalità indicate dall'A.C., su apposita istanza da parte degli utenti corredata da certificato medico, l'I.A. deve elaborare gli schemi dietetici speciali destinati a tutta l'utenza che ne abbia necessità, ivi compresi gli adulti aventi titolo a consumare i pasti. A tal fine, l'I.A. deve disporre di almeno un/a (1) dietista, in possesso dell'abilitazione all'esercizio di tale professione. Gli schemi dietetici devono essere elaborati, entro al massimo due (2) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della documentazione ricevuta dall'A.C., essere attivati nelle sedi di esecuzione del servizio ed essere trasmessi all'A.C. entro al massimo i tre (3) giorni lavorativi successivi, oppure entro altro termine individuato dall'A.C. Gli schemi dietetici, elaborati sulla base dei menù riportati nel presente Capitolato e nei relativi allegati, devono di norma essere predisposti in corrispondenza della rotazione dei menù da estivo a invernale e viceversa, e in funzione dell'inizio dell'anno educativo/scolastico con particolare riferimento ai nuovi utenti. Gli schemi dietetici devono seguire la struttura dei menù del pasto comune. L'A.C. può richiedere all'I.A. eventuali variazioni degli schemi dietetici, ad esempio in caso di variazione della certificazione medica, di cambio di fascia d'età come riportato nelle "Tabelle Dietetiche"; anche in tali casi, l'I.A. deve procedere alla relativa predisposizione entro i termini sopra riportati. Per quanto riguarda le diete per celiachia, l'I.A. deve utilizzare i prodotti specifici riportati nel prontuario degli alimenti a cura dell'Associazione Italiana Celiaci. Per la predisposizione delle diete speciali, l'I.A. deve dotarsi di apposite e idonee attrezzature, utensili e ausili (ad esempio guanti in lattice) che consentano la corretta preparazione di diete per intolleranze e allergie diverse da quelle più comuni, quale ad esempio l'allergia da alimenti contenenti nichel e da contatto con il nichel.
- 18.2) Diete speciali per i pasti veicolati: in caso di preparazione di pasti veicolati, l'I.A. deve fornire i pasti dietetici (le diete speciali) in un piatto monoporzione idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto, termosaldato, di filiera comunitaria, in materiale biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432. I pasti dietetici, che devono essere somministrati caldi, devono essere preparati in legume refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore, conservazione alla temperatura di zero gradi centigradi - più quattro gradi centigradi (0°C/+4°C). Il relativo trasporto deve avvenire in modo tale da prevenire contaminazioni crociate da tipologie di diete differenti e garantire il mantenimento delle suddette temperature, che nei punti di distribuzione non deve superare i dieci gradi centigradi (+10°C). Al momento del ricevimento presso le sedi di esecuzione del servizio, l'I.A. deve rilevare e registrare la temperatura di tutte le monoporzioni, ponendo molta cautela e cura al fine di evitare qualsiasi contaminazione. Prima della relativa somministrazione, i pasti dietetici da consumare caldi devono essere riattivati in un apposito forno a microonde, che l'I.A. deve collocare presso ciascun punto di distribuzione, nonché modulati sui normali valori in atto nel legume fresco-caldo a sessantacinque gradi centigradi (+65°C). A prima richiesta dell'A.C., qualora opportuno, l'I.A. deve dotarsi di ulteriori forni a microonde con oneri a proprio carico. Il riscaldamento dei pasti dietetici deve essere effettuato immediatamente prima dell'arrivo di ciascun utente destinatario e deve essere servito previa la completa eliminazione della pellicola di copertura. L'I.A. non può né travasare né trasferire il pasto dietetico in altri piatti; in via eccezionale esclusivamente in caso di eventi imprevedibili non imputabili all'I.A., i pasti dietetici possono essere travasati in piatti monouso. L'I.A. deve dotarsi di una dettagliata procedura oppure istruzione di lavoro relativa alla gestione delle diete speciali, conoscibile e facilmente comprensibile da parte degli addetti dell'I.A.

Art. 19 - DIETE IN BIANCO

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che possono essere somministrate su richiesta dell'utente senza certificato medico, per una durata massima di 5 giorni; in caso di necessità di un periodo di somministrazione superiore ai 5 giorni, l'istanza dovrà essere corredata da certificato medico e seguirà l'iter procedurale della dieta speciale descritto dall'articolo precedente.

I pasti in bianco sono costituiti da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di

prosciutto cotto o da carni bianche o da pesce al vapore.

La preparazione delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'articolo precedente, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

Art. 20 - MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza, secondo le procedure dettate dall'A.C., l'I.A. dovrà predisporre e fornire menù alternativi conformi a esigenze etico-religiose e vegetariane, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali (art.18). La redazione dello schema dietetico e la sua realizzazione avverranno utilizzando esclusivamente i prodotti presenti nelle "Tabelle Merceologiche" (allegato 4).

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 21 - INDICAZIONI GENERALI

L'I.A. deve approvvigionarsi di derrate e bevande conformi ai CAM, ai requisiti indicati nelle "Tabelle Merceologiche" (allegato 4) del presente Capitolato, ai "Criteri Microbiologici per 48 Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1 - Protocollo Tecnico rev. 4/2017" emanato dalla Regione Piemonte e s.m.i., alle "Linee guida per il controllo ufficiale" ai sensi del Reg. UE 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali, effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi e s.m.i., emanate dalla Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016) e s.m.i. e alle "Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18/12/2011. La frutta e la verdura fresca e quella c.d. di IV gamma devono essere biologiche oppure ottenute con produzione integrata in base alle norme stabilite dalla Regione in cui sono state coltivate oppure dal commercio equo e solidale, come riportato nelle citate "Tabelle Merceologiche". L'I.A. deve limitarne al minimo indispensabile i passaggi intermedi ed avvalersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, privilegiando forme di cooperazione tra gli stessi coltivatori. Tali prodotti devono pertanto avere una filiera tutta piemontese, dalla produzione, alla distribuzione fino al consumo finale. Le carni bovine devono essere di razza piemontese come riportato nelle "Tabelle Merceologiche". L'I.A. non può utilizzare alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). Con riferimento alla legislazione igienico – sanitaria, l'I.A. deve osservare la L. 283/1962 e s.m.i., il relativo Regolamento attuativo D.P.R. 327/80 e s.m.i., i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e loro s.m.i. L'I.A. è comunque tenuta a osservare scrupolosamente tutte le norme europee, nazionali, regionali, anche di carattere secondario, che disciplinano la materia degli alimenti e delle bevande.

Art. 22 - ETICHETTATURA, IDENTIFICAZIONE E TRATTAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

22.1) Le derrate devono avere etichette conformi alle norme che regolano la materia, con particolare riferimento al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. L'I.A. non può utilizzare derrate prive o con etichettatura incompleta e/o prive della traduzione in lingua italiana. Al fine di garantirne la rintracciabilità, gli alimenti semilavorati e gli alimenti riconfezionati dall'I.A. e conservati presso i centri di cottura, la cucina del nido d'infanzia e/o distribuiti nelle sedi di esecuzione del servizio, devono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oppure con i seguenti dati contenuti nell'etichetta originale: nome del prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza; per i prodotti semilavorati è necessaria anche la destinazione d'uso. Gli alimenti conservati in confezioni aperte, travasati o riconfezionati (ad esempio sottovuoto), oltre ad essere identificati come sopra indicato, devono riportare la data di apertura della confezione e quella entro la quale i prodotti devono essere utilizzati e/o consumati (*shelf-life* del prodotto determinata dall'I.A.). Qualora

l'alimento venga riconfezionato, previa apposizione di etichetta adesiva dedicata ed esclusiva (non si possono utilizzare etichette recuperate da altre referenze), deve essere riportata la *shelf-life* calcolata, secondo procedura aziendale, dalla data della prima apertura della confezione originale. Le confezioni non originali di tutti gli alimenti consegnati alle sedi di esecuzione del servizio devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale; sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti destinati alla cucina del nido d'infanzia e consumati nella stessa giornata.

- 22.2.) Ogni fornitura di carne bovina destinata alla cucina del nido d'infanzia deve essere accompagnata dall'etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche indicate nelle citate "Tabelle Merceologiche" (allegato 4). In caso di alimenti riconfezionati da consumarsi nei giorni successivi a quello di consegna e/o utilizzo, l'I.A. deve conservare l'etichetta apposta sul prodotto fino all'esaurimento del prodotto stesso.
- 22.3) I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome del plesso scolastico destinatario, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni. Detti contenitori devono inoltre essere completamente riciclabili e i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432. Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, con riferimento ai pasti preparati in loco, tutte le etichette di tutti i prodotti utilizzati nella giornata devono essere disponibili nella cucina per l'intera settimana; il lunedì successivo, al termine del servizio, le etichette potranno essere eliminate.

Art. 23 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- 23.1) L'I.A. deve espressamente e chiaramente identificare con la dicitura "prodotti destinati al Comune di Brandizzo", tutti i prodotti alimentari, ivi compresi i semilavorati, preparati il giorno del consumo, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini destinati all'esecuzione del servizio. Nelle operazioni di stoccaggio delle derrate nei propri magazzini, l'I.A. deve separare i prodotti ortofrutticoli provenienti da coltivazioni biologiche da quelli convenzionali e a produzione integrata. A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio, l'I.A. deve applicare la metodologia della rotazione delle merci secondo il sistema "F.I.F.O." (*First in First out*) e "F.E.F.O." (*First Expired First Out*). I prodotti alimentari scaduti presenti nei locali e negli stabilimenti dell'I.A., nonché nelle cucine e nei refettori non possono essere riciclati; essi devono pertanto essere identificati e trattati come prodotti non conformi e immediatamente eliminati. Con riferimento ai prodotti non conformi per *shelf-life* superata, l'I.A. deve individuare e documentare la destinazione d'uso in base all'apposita procedura, che l'I.A. deve esibire a prima richiesta dell'A.C.
- 23.2) In base alle diverse tipologie di pasti, l'I.A. deve conservare le derrate con le modalità di seguito descritte. Con riferimento ai pasti veicolati, le carni, le verdure e la frutta fresca c.d. di IV gamma, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o in frigoriferi distinti e alle temperature previste dalle norme vigenti; qualora siano conservate nella medesima cella, le carni rosse e bianche devono essere separate e correttamente protette. I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in un'apposita cella a una temperatura compresa tra zero gradi centigradi e quattro gradi (0°C/+4°C). La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Nei centri cottura e nei punti di distribuzione, l'I.A. non può utilizzare pentolame e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. L'I.A. non può utilizzare pentolame, attrezzature e utensili usurati suscettibili di pregiudicare la sicurezza delle derrate e degli alimenti. I prodotti a lunga conservazione quali pasta, riso, legumi, cereali e farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse per evitare attacchi da parassiti. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie devono essere conservati nelle confezioni originali o posti in contenitori muniti di coperchio di limitata capacità, riposti separatamente e correttamente identificati ai fini della tracciabilità.
- 23.3) I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta che indichi espressamente e chiaramente destinazione d'uso, data di produzione e data prevista per il consumo. Su tutte le confezioni originali aperte delle derrate deperibili e non deperibili devono essere riportate

espressamente e chiaramente la data di apertura e la *shelf-life* determinata in base alle procedure aziendali, partendo dalla data dell'apertura della confezione. Tutte le derrate non conservate nelle confezioni originali oppure riconfezionate dall'I.A. devono essere espressamente e chiaramente identificate con gli opportuni e necessari dati, ai fini della tracciabilità, quali marchio, prodotto, lotto, ecc., la data di scadenza oppure il termine minimo di consumo (TMC) originale, la data della prima apertura della confezione originale e la *shelf-life* determinata secondo le procedure aziendali, partendo dalla data della prima apertura della confezione originale.

- 23.4) Con riferimento ai pasti preparati in loco, i prodotti crudi refrigerati in attesa di cottura devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra zero gradi centigradi e più quattro gradi (0°C/+4°C). Le uova devono essere conservate in base alle prescrizioni della procedura aziendale dell'I.A. e comunque nel ripiano più basso del frigorifero. I prodotti a lunga conservazione quali pasta, riso, legumi, cereali e farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse per evitare attacchi dei parassiti. Nelle cucine non possono essere utilizzati pentolame e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie devono essere conservati nelle confezioni originali o posti in contenitori muniti di coperchio di limitata capacità, riposti separatamente e correttamente identificati ai fini della tracciabilità. Su tutte le confezioni aperte delle derrate alimentari deperibili e non deperibili deve essere riportata la data di apertura e la *shelf-life* determinata in base alle prescrizioni delle procedure aziendali, partendo dalla data della prima apertura della confezione originale. Tutti i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili.

TITOLO IV IGIENE E ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

Art. 24 - PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

- 24.1) L'I.A. deve essere in possesso di un apposito Piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici, elaborato ed applicato in ogni fase di esecuzione del servizio, conformemente al Reg. CE 852/2004. L'I.A. deve elaborare i diagrammi di flusso relativi alle preparazioni previste dai menù, suddivisi fra pasti preparati in loco e pasti preparati nei centri di cottura e veicolati nelle scuole. In tali diagrammi, l'I.A. deve descrivere il processo di produzione e di lavorazione, dalle fasi rispettivamente di ricevimento delle merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura delle confezioni, nettatura e taglio e lavaggio dei vegetali, scongelamento, preparazione degli impasti a freddo), cottura, abbattimento e taglio qualora necessario, riattivazione, stazionamento caldo successivo a cottura, confezionamento, porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e delle attrezzature, prestando particolare attenzione agli stazionamenti durante la produzione, nonché al rischio di contaminazioni crociate in tutte le fasi. L'esecuzione di tutte le fasi citate è indispensabile e inderogabile ai fini della regolarità di esecuzione del servizio, con particolare riferimento alla prevenzione di ogni possibile rischio; nei diagrammi l'I.A. deve pertanto considerarle tutte, fatta salva l'eventuale elaborazione di altre fasi nel piano di autocontrollo. I diagrammi possono riguardare ogni singola preparazione o raggruppamenti di preparazioni simili o analoghe fra loro (ad esempio primi in brodo, primi asciutti, secondi impanati ecc.). In ogni caso, l'I.A. deve adottare un sistema che rappresenti la sequenza logico-temporale delle fasi, ad esempio numerandole e identificando con una definizione che descriva sinteticamente l'evento o l'attività. L'I.A. deve monitorare e registrare in modo puntuale, e non a campione, le fasi ritenute Punti Critici di Controllo (CCP).
- 24.2) In tutte le sedi di esecuzione del servizio, l'I.A. deve depositare la copia della parte del piano relativa alle fasi di esecuzione del servizio, oltre ad un documento in cui essa deve registrare immediatamente le non conformità aziendali riscontrate. Entro dieci (10) giorni consecutivi dalla data dell'aggiudicazione ed all'inizio di ogni anno educativo/scolastico, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. i manuali di autocontrollo dei centri di cottura e delle sedi decentrate,

completo di procedure, istruzioni di lavoro e fac-simile dei moduli utilizzati per le registrazioni, nonché, in via immediata, ogni variazione apportata ai manuali. Qualora lo ritenga opportuno, l'A.C. si riserva di motivare e richiedere modifiche ai suddetti documenti all'I.A., la quale è tenuta a provvedere. Tali procedure includono la comunicazione senza indugio all'A.C. degli inadempimenti di qualunque entità rilevati dall'I.A. (diete non somministrate o diverse, ritardi, temperature non conformi, minor numero di pasti o di grammatura degli stessi ecc.), affinché possano essere adottati gli opportuni provvedimenti di competenza per la prevenzione, riduzione o rimedio al danno potenziale o attuale. La mancata comunicazione verrà attribuita a carenza nell'attività di autocontrollo e sanzionata conseguentemente.

Art. 25 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

- 25.1) I campioni dei pasti sono di uso e competenza esclusivi dell'A.C. e a disposizione di altre autorità preposte ai controlli e non possono pertanto essere utilizzati dall'I.A. senza l'autorizzazione dell'A.C.; l'I.A. può comunque trattenere altre quantità di prodotto senza incidere sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza. L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere all'I.A. ulteriori o più idonee modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario; a prima richiesta dell'A.C., l'I.A. deve provvedervi.
- 25.2) L'I.A. deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Brandizzo, data del prelievo, tipologia di alimento) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a più quattro gradi centigradi (+4°C) per 72 ore e l'altro in congelatore a temperatura di meno diciotto gradi centigradi (-18°C) per 48 ore. Per il nido d'infanzia è richiesto il prelievo di una sola aliquota da g. 100 da conservare in cella frigorifera a più quattro gradi centigradi (+4°C) per 72 ore ed identificata come sopra.

Art. 26 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

In tutte le fasi della produzione ed in quelle di esecuzione, l'I.A. deve osservare i livelli e gli standard di qualità igienica previsti dalle norme che regolano la materia, nonché dalle "Linee guida per il controllo" ai sensi del Reg. UE 2017/625, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.

Art. 27 - PREVENZIONE, RECUPERO E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

- 27.1) Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o 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. 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, eventuale piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere monitorate e calcolate. 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.
- 27.2) A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'I.A. deve co-progettare e condividere con l'A.C. un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicuri che:
- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, 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 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, ecc.;

- 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, in applicazione degli artt. 10 e 12 della L.R. 34/1993, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

Art. 28 - RILEVAZIONE TEMPERATURE

Per effettuare le rilevazioni di temperatura presso ciascuna sede di esecuzione del servizio, l'I.A. deve utilizzare termometri, identificati in maniera univoca e indelebile, tarati, la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,50°.

Nelle scuole, il personale addetto al ricevimento degli alimenti e dei pasti veicolati (anche d'emergenza) deve effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

Per salvaguardare la sicurezza e salubrità dei pasti durante tutta la fase di distribuzione, l'I.A. deve essere in grado di dimostrare che il limite critico stabilito nel Piano di autocontrollo, per quanto riguarda l'accettabilità di temperatura sia degli alimenti caldi che di quelli freddi, sia rispettato per tutta la durata della fase distributiva.

Qualora a seguito di rilevazione di temperatura, il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico.

TITOLO V TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 29 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

L'I.A. deve eseguire tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti nei locali adibiti a cucina oppure nei centri di cottura, in base ai massimi livelli di qualità igienica, in base alle norme che regolano la materia e a quanto stabilito nel presente Capitolato e nei relativi allegati, nonché alle procedure aziendali di cui l'I.A. è tenuta a dotarsi. A prima richiesta dell'A.C., l'I.A. deve esibire e dimostrare di adempiere agli obblighi sopra riportati. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati il giorno stesso in cui devono essere consumati. Per la cottura degli alimenti l'I.A. deve utilizzare esclusivamente pentole in acciaio inossidabile, in vetro, oppure in altri metalli eventualmente richiesti dall'A.C.; l'I.A. non deve utilizzare pentole né alcun altro recipiente in alluminio, senza possibilità di deroga alcuna.

Art. 30 - PREPARAZIONE E METODI DI COTTURA

30.1) L'I.A. deve eseguire le operazioni che precedono la cottura nonché procedere alla cottura con le seguenti modalità:

- i legumi secchi devono essere posti in ammollo per alcune ore secondo le procedure aziendali o indicazione del produttore, con due (2) ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione. Durante la fase di ammollo l'addetto dell'I.A. deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti;
- i cereali secchi prima dell'utilizzo devono essere sciacquati abbondantemente in acqua; durante questa fase l'addetto deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti;
- le verdure da consumarsi crude devono essere preparate tassativamente nel medesimo giorno del relativo consumo;
- con riferimento ai pasti veicolati, le verdure da consumarsi cotte devono tassativamente essere ulteriormente passate in brasiera, salvo diversa indicazione da parte dell'A.C.;
- tutte le verdure devono essere accuratamente controllate e lavate per eliminare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti;
- la carne tritata deve essere macinata nel medesimo giorno del relativo consumo;
- le operazioni diimpanatura devono essere effettuate il giorno del consumo e

immediatamente prima delle operazioni di cottura;

- i secondi piatti di cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti nella friggitrice, ma devono essere cotti in forni a termoconvezione;

- le confezioni degli ortaggi in quarta (IV) gamma da consumarsi crudi devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo;

- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti alla temperatura di sessanta/sessantacinque gradi centigradi (60°C/65°C) fino al momento del consumo o, se veicolati in legame refrigerato, riattivati a tale temperatura al momento del consumo, in conformità alle norme igieniche che regolano la materia. Nel merito, gli studi H.A.C.C.P. aziendali devono assicurare il rispetto di tale requisito attraverso il costante monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine del consumo;

- sono tassativamente vietate le frittute;

- l'I.A. non deve raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente oppure sottoporli a immersione in acqua;

- è ammesso il taglio delle croste e il taglio delle porzioni dei formaggi derivanti da forme intere (ad esempio toma, bra, raschera) il giorno precedente il consumo esclusivamente in presenza di un flusso H.A.C.C.P. che ne preveda lo stoccaggio in cella frigorifera la notte precedente e il controllo come un C.C.P. Il relativo trasporto può avvenire sia in vaschette termosaldate per alimenti, sia in contenitori gastronomici in acciaio;

- le porzionature di salumi, prosciutti e affini (ad esempio bresaola, arrosto di tacchino e manzo stufato da somministrarsi freddi, ecc.) deve avvenire nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomico;

- la preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in appositi locali in base alle norme che regolano la materia;

- i prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

30.2) Con esclusivo riferimento ai pasti preparati in loco, l'I.A. deve:

- consegnare le carni (bovine, avicole, suine) in tagli già preparati per la cottura, quali fettine e arrosti ed etichettati con i dati utili ai fini della tracciabilità (marchio, prodotto, lotto, ecc.), la data di scadenza originale e, per le carni bovine, la documentazione attestante l'appartenenza alla razza piemontese come richiesto nelle "Tabelle merceologiche" o alla tipologia biologica;

- consegnare i formaggi derivanti da forme intere (ad esempio toma, bra e raschera) tagliati in quarti, senza crosta, confezionati sottovuoto ed etichettati con i dati utili ai fini della tracciabilità (marchio, prodotto, lotto, ecc.), la data di scadenza o il termine minimo di consumo (TMC) originale.

30.3) Con riferimento ai pasti veicolati, esclusivamente con riferimento ai seguenti alimenti, è ammessa la cottura il giorno precedente il relativo consumo: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (ad esempio di hamburger di carne o pesce con spinaci, di crocchette di pollo, ecc.). L'I.A. deve immediatamente raffreddare le suddette preparazioni con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, in base alle norme che regolano la materia; dopo l'abbattimento i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle oppure in frigoriferi a temperatura compresa tra zero e quattro gradi centigradi (0°C/+4°C), nel rigoroso rispetto della catena del freddo. La mondatura, il lavaggio e il taglio delle verdure da consumarsi cotte (ad esempio contorni, sughi, minestre, passati) sono ammessi il giorno precedente la cottura ed il consumo. Sulla base di documentazione supportata da studi H.A.C.C.P. ed analisi validate, l'A.C. si riserva di autorizzare l'I.A. alla cottura di altre preparazioni il giorno precedente il relativo consumo.

30.4) Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata e, per le scuole dell'infanzia, dovranno essere eseguite le seguenti operazioni:

✓ **mela, pera:** sbucciare e tagliare a spicchi

✓ **banana:** sbucciare e tagliare a metà, se grande

✓ **pesca:** sbucciare, tagliare a metà, denocciolare

✓ **pesca noce, albicocca, prugne:** tagliare a metà e denocciolare

✓ **arancia, mandarini, clementine:** sbucciare e aprire a metà

- ✓ **kiwi**: sbucciare e tagliare a metà.

Art. 31 - CONDIMENTI

L'I.A. deve eseguire le operazioni di condimento con le modalità sotto descritte:

- le verdure crude devono essere condite nei refettori con l'utilizzo di olio extra vergine d'oliva e aceto/limone;
- le verdure cotte devono essere condite nel centro di cottura con olio extra vergine d'oliva, eventualmente aromatizzato. Qualora previsto nella ricetta oppure richiesto dagli utenti, l'I.A. deve provvedere ad un'ulteriore aggiunta di olio extra vergine d'oliva presso i refettori;
- le paste asciutte devono essere condite direttamente nel piatto al momento della distribuzione;
- il formaggio grattugiato deve essere aggiunto al momento del pasto;
- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse, l'I.A. deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva; durante la distribuzione dei pasti in ogni refettorio devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto e il sale;
- nei centri cottura, come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie, può essere utilizzato olio di semi di girasole o di mais.

Art. 32 - PENTOLAME PER LA COTTURA E STOVIGLIE

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Per la distribuzione dei pasti dovranno essere utilizzati piatti (fondi e piani) e bicchieri in melamina e posate in acciaio inox, conformi alla normativa vigente, nonché i necessari vassoi per i refettori dotati di linee self-service, garantendone le necessarie operazioni di lavaggio e sanificazione.

In caso di impossibilità di utilizzo delle stoviglie suddette o di necessità di integrarle, l'I.A. dovrà fornire stoviglie a perdere biodegradabili al 100%.

TITOLO VI NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

Art. 33 - NORME IN MATERIA DI PERSONALE E ORGANIZZAZIONE

L'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. le seguenti informazioni sul proprio personale ogni anno scolastico:

- 33.1) All'inizio di ciascun anno educativo/scolastico e non dopo il 15 ottobre di ogni anno, l'I.A. deve presentare all'A.C. il proprio organigramma aziendale.
- 33.2) All'inizio di ciascun anno educativo/scolastico e non dopo il 15 ottobre di ogni anno, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutti i lavoratori impiegati rispettivamente nel/i centro/i di cottura, nei magazzini di stoccaggio delle derrate afferenti al/i centro/i di cottura, nonché nelle sedi educative/scolastiche. Per ciascun lavoratore, in tale elenco, l'I.A. deve riportare: nome, cognome, luogo e data di nascita, codice fiscale, qualifica e mansione, eventuale condizione di socio-lavoratore, contratto applicato e tipologia (a tempo determinato, indeterminato, ecc.), sede di lavoro, posizione contributiva, data di assunzione, orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e di fine servizio, orario di lavoro settimanale e numero delle ore mensili, eventuale sospensione estiva, eventuale possesso dell'idoneità alla mansione qualora previsto per la mansione attribuita, nonché ogni altra informazione eventualmente necessaria.
- 33.3) Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria, variazione dei dati contenuti nell'elenco) rispetto ai dati trasmessi, deve essere comunicata entro cinque giorni per iscritto all'A.C.
- 33.4) Tutto il personale dell'I.A. addetto al servizio, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle istituzioni scolastiche.
- 33.5) L'I.A. sarà responsabile del comportamento del proprio personale e sarà tenuto all'osservanza delle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione

infortuni nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico.

- 33.6) L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza di cui al D.lgs. 81/2008 e s.m.i., assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, tubercolosi e altre malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, nonché a tutte le norme applicabili in materia e ai Regolamenti Comunali.
- 33.7) Inoltre, l'I.A. dovrà, in ogni momento, su richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori occupati nel presente appalto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Art. 34 - REQUISITI E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutti i lavoratori, ivi compresi i sostituti e i nuovi assunti, gli addetti alla distribuzione dei pasti e i lavoratori addetti al trasporto, devono possedere professionalità, capacità e competenze necessarie per l'esecuzione del servizio a regola d'arte; a tal fine, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle norme vigenti ed eventualmente dal CCNL applicato, l'I.A. è tenuta a garantire anche lo svolgimento di corsi di formazione, addestramento e aggiornamento specifici finalizzati a formare, informare e aggiornare nel dettaglio i lavoratori sulle modalità di esecuzione del servizio e sui relativi obiettivi. I corsi specifici devono avere le caratteristiche di specificità, durata e contenuti previsti dalla Deliberazione della Giunta della Regione Piemonte 31 luglio 2015 n. 24-1951; l'I.A. è tenuta ad agevolare e garantirne l'effettiva frequenza. L'I.A. deve orientare i corsi alla sensibilizzazione dei lavoratori sulla sostenibilità del servizio, alla valorizzazione del capitale umano dei lavoratori e al miglioramento delle relative conoscenze, competenze e professionalità per l'esecuzione del servizio a regola d'arte. Senza deroga alcuna, l'I.A. non può impiegare lavoratori che non abbiano frequentato oppure completato, con esito positivo, la formazione e/o l'addestramento e/o l'aggiornamento con periodicità almeno annuale sulle seguenti tematiche:

- buone pratiche di lavorazione, igiene e sicurezza alimentare, principi dell'H.A.C.C.P.;
- norme in materia alimentare (con particolare riferimento ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004) anche in ambito merceologico e dietologico;
- rischi connessi al profilo professionale, in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008; nel merito l'I.A. deve fornire un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle prestazioni da eseguire e sulle misure di prevenzione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- in base ai CAM ex D.M. 10 marzo 2020 con particolare riferimento all'Art. 1, Allegato 1, nonché a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale, l'I.A. deve garantire che per tutti i lavoratori siano affrontate almeno le seguenti tematiche: alimentazione e salute, alimentazione e ambiente, anche trattando il tema della riduzione dei consumi di carne, caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione, stagionalità degli alimenti, energia, trasporti e ristorazione scolastica, gestione delle diverse tipologie di rifiuti derivanti dall'esecuzione del servizio, nozioni sul risparmio energetico/ambientale/idrico.

Art. 35 - PARAMETRI PERSONALE/UTENTI

Il numero di personale da assegnare alle sedi operative dovrà rispettare le seguenti indicazioni:

- 35.1) Distribuzione pasti scuole dell'obbligo e del preobbligo: il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione deve essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui i presenti non raggiungano tale numero. La turnazione del personale deve consentire la presenza di un addetto nella fase di ricevimento pasti.
- 35.2) Preparazione pasti in loco per nido d'infanzia: gli addetti alla cucina devono essere assegnati in modo da garantire la presenza di personale dal ricevimento materie prime fino al riassetto

della cucina.

- 35.3) Eventuali riduzioni e/o integrazioni di personale potranno avvenire con apposito accordo tra A.C. e I.A., qualora se ne ravvisino le condizioni.

Art. 36 - VESTIARIO

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Art. 37 - IGIENE DEL PERSONALE

- 37.1) Il personale in servizio nel centro di cottura e nei centri di distribuzione, addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
- 37.2) Il personale in servizio nel centro di cottura e nei centri di distribuzione deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'I.A., previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, guanti monouso, apposite calzature e mascherina, nei casi in cui l'addetto presenti tosse o sintomi da raffreddamento, oppure sia previsto dalla normativa vigente.
Durante le operazioni di pulizia, l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.
- 37.3) Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale e/o chimico (detersivi e disinfettanti).
- 37.4) È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

TITOLO VII STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 38 - AFFIDAMENTO A I.A. DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI – INVENTARIO E VERIFICHE

- 38.1) Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. assegna in uso gratuito all'I.A. i locali destinati alla preparazione, conservazione, distribuzione degli alimenti, nonché le attrezzature e gli arredi ivi presenti. Tali attrezzature sono da intendersi come dotazione minima per la corretta esecuzione del servizio. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle medesime quantità, in buono stato d'uso e manutenzione e liberi da vincoli e limiti di qualsiasi natura.
- 38.2) L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni assegnati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.
- 38.3) L'inventario e la descrizione di quanto sopra saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni precedenti l'inizio del servizio.
- 38.4) In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., e in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C.
- 38.5) Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari, sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulta mancante, non funzionante o non idoneo. Ad eccezione degli interventi di manutenzione, l'I.A. è tenuta a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni in assenza della preventiva autorizzazione scritta dell'A.C. In ogni caso l'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni a persone e/o cose eventualmente causati da

tali modifiche, innovazioni o trasformazioni eseguite dall'I.A., anche in presenza della relativa autorizzazione. L'I.A. è tenuta al ripristino dei beni dati in uso gratuito anche in caso di furti, perdite e/o danneggiamenti, indipendentemente dalle relative cause.

38.6) In caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni e ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitandole le spese.

Art. 39 - INTRODUZIONE NUOVI IMPIANTI E INTEGRAZIONE ATTREZZATURE DA PARTE DELL'I.A.

L'I.A. dovrà dotarsi o integrare ogni attrezzatura o arredo necessari al corretto svolgimento del servizio di confezionamento e di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, scolavassoi, banconi self-service, bilance, frigoriferi, abbattitori, lavastoviglie, forni, cucine, tavoli, sedie, vassoi, caraffe munite di coperchio impilabili e infrangibili, stovigliato, ecc., anche se non presenti nell'inventario.

L'I.A. potrà inoltre apportare migliorie ritenute necessarie, introducendo nuovi impianti e/o attrezzature.

Ogni modifica, trasformazione o integrazione dovrà essere preventivamente concordata con l'A.C. Tutte le eventuali nuove attrezzature ed arredi (sia sostituiti che integrati) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto, senza che l'I.A. possa pretendere alcun corrispettivo.

Art. 40 - CONTROLLO USO IMPIANTI, ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE

40.1) La manutenzione ordinaria di elettrodomestici, arredi e attrezzature, fisse e mobili, in dotazione nel centro di cottura comunale, nei refettori scolastici e nei locali lavaggio stoviglie sarà a totale carico dell'I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

40.1.1) la tinteggiatura delle pareti della cucina comunale, dei locali pertinenti, dei refettori scolastici e dei locali lavaggio, nonché degli infissi interni ed esterni, quando le condizioni igieniche lo rendono necessario, ma in ogni caso almeno una volta nel corso dell'appalto;

40.1.2) la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;

40.1.3) le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;

40.1.4) le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordi col personale comunale), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina comunale, dei refettori scolastici e dei locali lavaggio stoviglie;

40.1.5) la riparazione delle attrezzature ove le stesse presentino guasti irreparabili;

40.1.6) la sostituzione o riparazione di zanzariere;

40.1.7) la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;

40.1.8) la pulizia e lo sgombero (anche da materiali erbacei) dell'area davanti al Centro di cottura;

40.1.9) la pulizia dei serramenti, i vetri interni, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti;

40.1.10) la sostituzione e la posa dei copri-water dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti.

40.2) Con riferimento a tutte le attrezzature soggette a usura, l'I.A. deve:

40.2.1) predisporre il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale, che preveda l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico; evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione ed esito) deve essere presente nel Piano di autocontrollo e conservata a cura del personale dell'I.A. nella scuola;

40.2.2) per la riparazione delle attrezzature che presentino guasti riparabili, garantire che del risultato e tipo di intervento eseguito risulti apposita documentazione rilasciata al personale dell'I.A. operante nella scuola; tale documentazione deve essere conservata come registrazione all'interno del Piano di autocontrollo;

- 40.2.3) per tutte le attrezzature non più riparabili, al fine della loro sostituzione, presentare apposita relazione tecnica attestante l'irreparabilità, redatta da tecnico competente;
- 40.2.4) sostituire boiler elettrici o a gas in dotazione, nel caso di mancata manutenzione degli stessi.

40.3) Tutti gli interventi sopra indicati non comporteranno oneri aggiuntivi per l'A.C.

ART. 41 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI, TERMICI E APPARECCHIATURE A GAS

L'esecuzione di tutti i tipi di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti elettrici, termici, apparecchiature a gas (cucine, bollitori, boiler ecc.) e sulle cappe di aspirazione presenti nelle sedi scolastiche, compete esclusivamente al gestore della rete elettrica; in caso di anomalie oppure di malfunzionamento di parti dell'impianto elettrico (luci, prese, ecc.), dell'impianto termico (termosifoni che perdono o non scaldano), delle apparecchiature a gas, della cappa di aspirazione e di approvvigionamento del gas, possono pertanto intervenire esclusivamente gli incaricati del suddetto gestore. Nei casi descritti, l'I.A. è tenuta ad attivarsi informando l'A.C. Durante l'esecuzione del servizio, l'I.A. deve sempre tenere in funzione le cappe di aspirazione ubicate nella cucina comunale.

TITOLO VIII ONERI PARTICOLARI RELATIVI AL SERVIZIO

Art. 42 - PAGAMENTO UTENZE DI COMPETENZA

L'I.A. dovrà provvedere al pagamento di tutte le spese riguardanti i consumi energetici dei seguenti locali, così ripartite:

- 42.1) Locale cucina comunale presso edificio scuola infanzia/nido:
- Energia elettrica: 100% bolletta specifica
 - Telefono: 100% bolletta specifica
 - Acqua: 50% bolletta edificio scuola infanzia/nido
 - Metano (per cottura e riscaldamento): 35% fatturato annuo metano edificio scuola infanzia/nido
 - Raccolta rifiuti: tariffa calcolata sui mq dei locali cucina.
- 42.2) Locali lavaggio presso scuole: Infanzia "Montessori", Primarie "Don Milani" e "B. Buozzi", Secondaria I grado "Martiri della Libertà":
- Energia elettrica: 10% del consumo totale di ogni singola scuola
 - Acqua: 15% del consumo totale di ogni singola scuola

Art. 43 - MATERIALI DI CONSUMO

Sono inoltre a carico dell'I.A. le seguenti forniture:

- 43.1) dotazione, integrazione e sostituzione delle stoviglie in uso in tutti i refettori: piatti in melamina, bicchieri in polipropilene o melamina e posate in acciaio;
- 43.2) sufficiente numero di vassoi per i servizi self-service, possibilmente di colori vivaci;
- 43.3) tovaglioli e tovaglette monouso, biodegradabili al 100%, per ogni utente;
- 43.4) idonee caraffe per servire acqua di rete (come indicato all'art. 13.4) oltre a contenitori per il pane. Sia le caraffe che i contenitori devono essere realizzati in materiale plastico resistente, assolutamente atossico, con colorante idoneo al contatto alimentare. A tale scopo l'I.A. deve stabilire istruzioni di lavoro che indichino la modalità di sanificazione giornaliera delle caraffe e dei cestini. Tale istruzione operativa deve essere inserita nella documentazione dedicata alle pulizie;
- 43.5) tutte le stoviglie monouso necessarie, ove richiesto e/o in casi di emergenza. Piatti, bicchieri e posate devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabili al 100%;
- 43.6) tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo e non esaustivo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli e tovaglette monouso, guanti monouso, ecc.).

Art. 44 - OBBLIGO DI CONTINUITÀ

Di norma non sono consentite interruzioni né sospensioni nell'esecuzione del servizio. In caso di sciopero dei lavoratori oppure di altre circostanze suscettibili di interrompere o influire sulla regolarità di esecuzione, con un termine di preavviso non inferiore a tre (3) giorni lavorativi, l'I.A. deve comunicare per iscritto all'A.C. durata e modalità di attuazione dell'astensione dal lavoro degli addetti, oppure specificare le suddette circostanze. Qualora il servizio subisca interruzioni temporanee a causa di eventuali guasti agli impianti e/o alle cucine e/o ai centri di cottura tali da non consentire la regolare esecuzione del servizio, l'A.C. chiede all'I.A. le opportune modifiche organizzative, ai fini della regolare esecuzione del servizio. L'I.A. non può sospendere o interrompere o ritardare l'esecuzione del servizio con propria decisione unilaterale, anche qualora siano in atto controversie con l'A.C. La sospensione, l'interruzione ed il ritardo per decisione unilaterale dell'I.A. costituiscono inadempimento contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto qualora l'I.A. non riprenda l'esecuzione entro il termine intimato dal RUP mediante diffida anticipata tramite posta elettronica ordinaria seguita da PEC; in tal caso restano a carico dell'I.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna né per l'A.C. né per l'I.A.; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.A. che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato, dai relativi allegati e dalle norme che regolano la materia.

Art. 45 - ACCESSI

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo e ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo dell'A.C. e dell'I.A. La responsabilità per ogni deroga è a carico dell'I.A.

TITOLO IX NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E DI PULIZIA

Art. 46 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

46.1) Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, gli utensili, le attrezzature e quant'altro presente, beni immobili e mobili, presso il centro di cottura e nelle sedi di esecuzione del servizio, quali cucine, refettori, locali di distribuzione, ecc. utilizzati direttamente o indirettamente per l'esecuzione del servizio, devono essere accuratamente detersi, disinfettati e sanificati in base all'apposita procedura predisposta dall'I.A.

46.2) Prima dell'avvio del servizio di ciascun anno educativo/scolastico e dopo un periodo di chiusura delle scuole, l'I.A. deve eseguire le pulizie straordinarie in tutti i locali di propria competenza connessi direttamente o indirettamente all'esecuzione stessa, comprese la parte interna ed esterna dei vetri. Per garantire il ripristino del perfetto stato di funzionamento e di decoro, l'I.A. deve eseguire le prestazioni di pulizia straordinaria qualora in uno o più locali siano stati eseguiti, anche parzialmente, lavori di ristrutturazione, di edilizia e manutentiva, di tinteggiatura, ecc. L'I.A. deve eseguire tali prestazioni in proprio oppure avvalendosi di soggetti terzi, senza apportare alcuna modifica né riduzione alle ordinarie prestazioni di pulizia, detersione e sanificazione sopra riportate.

46.3) Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione e la distribuzione degli alimenti.

- 46.4) 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 dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Con riferimento ai prodotti detersivi presunti conformi ai CAM privi del marchio *Ecolabel*, l'I.A. deve presentare un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025 che dimostri la rispondenza di ciascun prodotto ai CAM. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. ulteriore documentazione a comprova. Per attestare la rispondenza ai CAM dei prodotti disinfettanti presunti conformi ai CAM privi del marchio *Ecolabel*, l'I.A. deve presentare etichette, schede tecniche e schede di sicurezza di tali prodotti. L'A.C. si riserva di richiedere anche la presenza di un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025 che dimostri la rispondenza di ciascun prodotto disinfettante ai CAM, nonché di richiedere ulteriore documentazione a comprova. Nei centri di cottura e nei magazzini, l'I.A. deve utilizzare contenitori ricaricabili per i prodotti detersivi e gli altri prodotti di pulizia conformi alla norma UNI EN 13429.
- 46.5) Qualora non siano in possesso del marchio *Ecolabel*, tutti i beni di consumo in carta e in carta/tessuto presunti conformi ai CAM utilizzati e forniti dall'I.A. indirettamente o direttamente per l'esecuzione del servizio, quali i tovaglioli di carta, rotoli da cucina, carta igienica, ecc. devono essere in possesso delle caratteristiche di cui all'art. 2, e al relativo allegato, della Decisione della Commissione Europea 9 luglio 2009 n. 2009/568/CE. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. documentazione a comprova.
- 46.6) I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. Tutto il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione. I detersivi e disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche. Le schede tecniche dovranno essere presenti presso la cucina comunale e i refettori per utilizzo ed eventuali controlli.

Art. 47 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

- 47.1) Tutti i trattamenti di derattizzazione e disinfestazione ordinaria e straordinaria da eseguire presso la cucina comunale, i refettori e i locali lavaggio sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.) e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione. Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.
- L'I.A. deve provvedere ad esporre (in tutti i refettori e nella cucina comunale), le planimetrie dei locali con precisa collocazione delle esche.
- 47.2) Presso ciascun plesso dovrà essere sempre disponibile la seguente documentazione:
- registro con data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni;
 - schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.
- 47.3) Il personale impegnato nelle operazioni di derattizzazione e disinfestazione, deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. Tutti i prodotti per la derattizzazione e disinfestazione non devono sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione. I prodotti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 48 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono

essere sempre riposti negli appositi armadi a doppio scomparto o due armadietti per le addette alla distribuzione, forniti dall'I.A. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 49 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

49.1) L'I.A. deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'I.A. 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 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, Parmigiano Reggiano grattugiato destinato all'utente finale, ecc.).

49.2) L'I.A. deve convogliare i rifiuti derivanti dalla preparazione e distribuzione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta presenti nei refettori scolastici, nonché nella cucina del nido d'infanzia. L'I.A. è tenuta a effettuare la raccolta differenziata con le modalità stabilite dal gestore della raccolta rifiuti solidi urbani del Comune di Brandizzo. A tal fine, l'I.A. deve eseguire i seguenti interventi e tutte le azioni necessarie all'esecuzione di tale prestazione a regola d'arte:

- assunzione presso il suddetto gestore di tutte le informazioni necessarie per lo smaltimento di ogni tipologia di rifiuto e scarti di lavorazione, direttamente o indirettamente utilizzati per l'esecuzione del servizio;
- addestramento, formazione e aggiornamento sulle corrette procedure di smaltimento dei rifiuti agli addetti operanti, sia in ciascun centro di cottura sia in ciascun plesso di esecuzione del servizio;
- nei refettori e nella cucina del nido d'infanzia, utilizzo esclusivamente di sacchetti biodegradabili e compostabili, quali sacchetti in carta, in plastica biodegradabile conforme alla norma UNI 13432, ecc. nei quali conferire i rifiuti organici;
- conferimento dei sacchi contenenti i rifiuti negli appositi contenitori, anche se esterni al perimetro dell'edificio;
- posizionamento dei contenitori dei rifiuti ubicati nel perimetro dell'edificio, negli appositi spazi definiti dai soggetti preposti alla raccolta (c.d. "porta a porta"), anche se esterni al perimetro dell'edificio, e relativo riposizionamento nella sede abituale a raccolta avvenuta;
- conferimento di tutti i rifiuti che per la loro caratteristica e natura non possono essere conferiti con le modalità sopra riportate, presso gli appositi centri di raccolta (c.d. "ecocentri"). In particolare gli oli e grassi alimentari esausti 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;
- individuazione ed attuazione delle eventuali soluzioni operative in situazioni particolari, previo accordo anche con la direzione dei plessi e l'A.C.;
- presso ciascun centro di cottura e magazzino, organizzazione di un idoneo sistema di raccolta differenziata di ciascun tipo di imballaggio o scarto di lavorazione, con successivo conferimento delle diverse tipologie di rifiuti presso i più vicini ecocentri o altri centri autorizzati per lo smaltimento, indipendentemente dalla presenza di specifici obblighi previsti dal gestore;
- utilizzo, nei centri di cottura e qualora necessario, di sacchi di colori diversi in base al tipo di rifiuto; i sacchi per i rifiuti organici devono essere in materiale conforme alla norma UNI 13432. In alternativa e previa autorizzazione dell'A.C., l'I.A. può utilizzare idonei sacchetti di carta o altro tipo di materiale biodegradabile conformi alle norme che regolano la materia.

Art 50 - GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI

50.1) Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono possedere i requisiti di cui all'allegato F della parte IV "RIFIUTI" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i. in materia di imballaggi. In particolare:

- UNI EN 13427 - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428 - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione

per riduzione alla fonte;

- UNI EN 13429 - Riutilizzo;
- UNI EN 13430 - Requisiti degli imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431 - Requisiti degli imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432 - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Se in carta o cartone, l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito per il novanta per cento ($\geq 90\%$) in peso da materiale riciclato, se in plastica per almeno il sessanta per cento ($\geq 60\%$). A prima richiesta dell'A.C., l'I.A. deve esibire la comprova del rispetto delle suddette norme e specifiche.

50.2) In tutte le fasi connesse direttamente e indirettamente all'esecuzione del servizio, l'I.A. deve operare scelte che limitino il volume degli imballaggi, utilizzando nella massima misura possibile, imballaggi a rendere riutilizzabili, nonché privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e possibilmente costituiti da un unico materiale. In particolare, l'I.A. deve utilizzare:

- confezioni in monomateriale invece che multimateriale, in caso di imballaggi multipli;
- sacchetti in bioplastica, biodegradabili conformi alla norma UNI 13432 per il confezionamento di piccole derrate, ad esempio le derrate per le diete speciali e qualora sia necessario il riconfezionamento di prodotti alimentari in maggiori quantità. In alternativa, previa autorizzazione dell'A.C., l'I.A. può utilizzare idonei sacchetti di carta o altro tipo di contenitori che devono comunque essere in materiali biodegradabili e conformi alle norme che regolano la materia;
- prodotti con etichettatura informativa ambientale che riporti chiaramente ed espressamente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni su modalità di raccolta e di recupero e/o di riutilizzo e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento al servizio di raccolta differenziata, come descritto precedentemente nel presente Capitolato.

A prima richiesta dell'A.C., l'I.A. deve esibire la comprova del rispetto degli obblighi sopra riportati.

TITOLO X NORME SUI CONTROLLI DI QUALITÀ

Art. 51 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C.

Art. 52 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

52.1) In qualsiasi locale di esecuzione del servizio, quali cucina, magazzini di stoccaggio, laboratori, centri di cottura, refettori, ecc. e in qualsiasi orario, l'A.C. può eseguire i controlli ritenuti necessari per la verifica di rispondenza dell'esecuzione del servizio alle obbligazioni contrattuali assunte dall'I.A., ivi comprese quelle assunte in sede di offerta tecnica; i controlli saranno eseguiti su tutti i processi di esecuzione del servizio. L'I.A. è tenuta a collaborare, consentendo l'accesso agli addetti dell'A.C. ed a tutti i soggetti legittimati e/o autorizzati dall'A.C.

52.2) L'A.C. può eseguire i controlli mediante verifiche dirette, prelievi di campioni di alimenti nell'ambito dei diversi processi di lavorazione, altri tipi di prelievi di campioni, quali prodotti detergenti e sanificanti, attrezzature, ecc. L'I.A. è tenuta a dare corso ad osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste formulati dall'A.C., senza nulla pretendere e senza oneri per l'A.C. In base all'art. 102 c. 1 del Codice, il RUP controlla l'esecuzione del contratto insieme al DEC. Il DEC può eseguire i controlli avvalendosi di propri addetti appositamente formati, nonché di soggetti terzi qualificati, mediante ispezioni o sopralluoghi o ancora controlli analitici e/o sensoriali su tutte le fasi della filiera produttiva. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per

inadempimento.

ART. 53 - SISTEMA DI QUALITÀ AUTOVERIFICA

Prima dell'avvio del servizio, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione relativa al proprio Sistema di Qualità in edizione controllata, derivante dalla certificazione ISO 9001 e fornire evidenza del mantenimento della propria certificazione. Per il controllo ed il monitoraggio continui dei processi di esecuzione del servizio a regola d'arte e prevenire criticità e non conformità, nell'ambito del proprio sistema di autoverifica l'I.A. deve costantemente controllare il rispetto degli standard di qualità e l'efficacia di tale sistema, apportando di conseguenza gli opportuni correttivi in caso di eventuali anomalie riscontrate in sede di autoverifica. Almeno dieci (10) giorni consecutivi prima dell'avvio del contratto e non più tardi del 15 ottobre di ogni anno, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione relativa al proprio sistema di qualità in edizione controllata. Annualmente, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure, nonché fornire evidenza del mantenimento della certificazione.

Art.54 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C. La composizione e le competenze della commissione mensa sono disciplinate dal relativo Regolamento comunale.

TITOLO XI SPECIFICHE TECNICHE

Art. 55 - SICUREZZA – DUVRI

Previe le opportune ed eventuali variazioni da concordare, prima della stipula del contratto in qualità di datore di lavoro, l'I.A. sottoscrive il DUVRI (allegato 8 al Disciplinare) congiuntamente ai datori di lavoro delle sedi in cui essa deve eseguire il servizio; il documento di integrazione del DUVRI sui rischi specifici da interferenza presenti in ciascuna sede di esecuzione è sottoscritto dai suddetti datori. L'I.A. è tenuta a partecipare all'integrazione del DUVRI mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede di esecuzione, a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato. All'avvio del contratto, l'I.A. è tenuta a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente le misure contenute nel DUVRI; in fase di esecuzione del contratto eventuali variazioni tecniche e organizzative non descritte nel DUVRI di cui all'allegato 8 al Disciplinare né prevedibili a priori e suscettibili di comportare variazioni nell'esecuzione del servizio con modifiche della valutazione dei rischi da interferenze, dovranno essere valutate in coordinamento tra i datori e l'I.A., con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e dell'aggiornamento della/e relativa/e sezione/i, in caso di variazioni sostanziali.

Art. 56 - GARANZIA DEFINITIVA

In base all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, a garanzia degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto, l'I.A. deve costituire la garanzia definitiva (cauzione o fideiussione) pari al dieci per cento (10%) dell'importo aggiudicato, IVA esclusa, nelle forme e con le modalità di cui all'art. 93, comma 2, e comma 3, del Codice. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, del Codice. La garanzia definitiva è prestata a garanzia di: inadempimento delle obbligazioni contrattuali, risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni, rimborso delle somme pagate in più all'I.A. rispetto alle risultanze della liquidazione finale, fatta salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La garanzia assicura l'A.C. anche in caso di mancato o parziale adempimento degli obblighi contrattuali, a fronte dei quali è prevista l'applicazione delle penali; in base all'art.103, comma 2, del Codice, l'A.C. ha pertanto il diritto a rivalersi direttamente sulla garanzia definitiva per l'applicazione delle penali stesse. L'A.C. può richiedere la reintegrazione della garanzia qualora si riduca il relativo ammontare per effetto dell'applicazione delle penali, oppure per qualsiasi altra causa; in caso di inottemperanza, l'A.C. effettua la reintegrazione a valere sui ratei dei corrispettivi. L'A.C. ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva nei seguenti casi: per l'eventuale

maggior spesa sostenuta per il completamento del servizio in caso di risoluzione del contratto e qualora, senza giustificato motivo o giusta causa, l'I.A. intenda disdire il contratto prima della scadenza, per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'I.A. per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, leggi e regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dall'aggiudicazione, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

A scelta dell'I.A., la garanzia definitiva può essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa, rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3, del Codice. La garanzia fideiussoria può inoltre essere rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo di cui all'art. 161 del D.Lgs. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità in base alle norme che regolano la materia bancaria e assicurativa. Prima di procedere alla sottoscrizione della fideiussione è necessario verificare che il garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante la consultazione dei seguenti indirizzi internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html> ;
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/> ;
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/> ;
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp.

La garanzia fideiussoria o la polizza assicurativa presentata deve essere:

- intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE;
- conforme agli schemi di polizza tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103, comma 9, e 104, comma 9, del Codice, adottati con il D.M. 31/2018;
- prodotta in originale o in copia autenticata in base all'art. 18 del DPR n. 445/2000 e s.m.i., con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- prevedere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del Codice Civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore; la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del Codice Civile; l'operatività entro quindici (15) giorni a prima richiesta scritta dell'A.C.

In caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese (in seguito RTI) o di consorzi costituendi, le garanzie fideiussorie e quelle assicurative devono essere presentate su mandato irrevocabile dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese. La garanzia definitiva ha durata pari a quella del contratto ed è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione dell'appalto nel limite massimo dell'ottanta per cento (80%) dell'iniziale importo garantito; l'ammontare residuo permane fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Con riferimento alle modalità di svincolo si rinvia all'art. 103, comma 5, del Codice.

Art. 57 - RESPONSABILITÀ

L'esecuzione del servizio avviene sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A., che risponde dell'esatto adempimento dei propri obblighi nei confronti dell'A.C.; l'I.A. risponde inoltre direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che, nell'esecuzione del servizio svolto dai propri addetti, derivino agli addetti stessi, agli utenti, all'A.C. o a terzi. L'I.A. è tenuta inoltre a sollevare e mantenere indenne l'A.C. da azioni legali e da qualunque pretesa fatta eventualmente valere nei suoi confronti da terzi, ivi comprese le richieste risarcitorie per danni avanzate da terzi danneggiati, assumendo in proprio l'eventuale lite e restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compenso da parte dell'A.C. L'I.A. solleva pertanto l'A.C. da ogni responsabilità per qualsiasi infortunio eventualmente subito dai soggetti impegnati nell'esecuzione del servizio, come definito nel presente Capitolato e nei relativi allegati ed è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri addetti a qualsiasi titolo impegnati, in base alle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa e sanitaria. L'I.A. assume in proprio ogni responsabilità risarcitoria e le obbligazioni conseguenti comunque connesse

all'esecuzione del servizio; nel merito, qualsiasi eventuale onere è da intendersi ricompreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. È a carico dell'I.A. l'adozione dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità dei propri addetti, degli utenti e dei terzi nonché per evitare danni di qualsiasi genere a persone e a beni mobili e immobili.

Ogni più ampia responsabilità in caso di inconvenienti, infortuni e danni inerenti e conseguenti all'esecuzione del servizio è in capo all'I.A., restandone pertanto pienamente sollevata e indenne l'A.C. I danni derivanti dall'irregolare esecuzione del servizio o comunque collegabili a cause da esso dipendenti, di cui eventualmente sia richiesto il risarcimento all'A.C. oppure a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve o eccezioni. L'I.A. ha la responsabilità per ogni danno subito dall'A.C. e da terzi a causa di incidenti, danneggiamenti o distruzioni inerenti e/o conseguenti all'esecuzione del servizio ed è tenuta a suo totale carico e senza la possibilità di richiedere alcun rimborso, a ripristinare i manufatti, le aree, le attrezzature, gli impianti eventualmente danneggiati; sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute all'esecuzione del servizio riconosciute tali da entrambe le parti.

Art. 58- ASSICURAZIONE PER DANNI A TERZI

L'I.A. deve essere in possesso (o impegnarsi a stipulare entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione) di apposita polizza assicurativa accesa presso una primaria compagnia di assicurazione, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella dell'appalto, a copertura di almeno i seguenti danni: a persone e/o cose eventualmente arrecati nell'esecuzione del contratto o comunque in dipendenza diretta o indiretta di tale esecuzione, da incendio e scoppio, da altri eventi catastrofici o calamitosi, da conduzione dei locali sedi di esecuzione del servizio, da interruzione o sospensioni totali o parziali del servizio, da inquinamento accidentale. La polizza deve prevedere anche la copertura dei danni da tossinfezioni alimentari, ingestione di sostanze nocive, malesseri ed avvelenamenti eventualmente subiti dagli utenti e/o da terzi, nonché da qualsiasi altro danno derivante o connesso o inerente agli alimenti somministrati nell'esecuzione del servizio.

Prima della data di avvio del contratto, l'I.A. deve presentare all'A.C.:

1) la polizza assicurativa per la copertura della Responsabilità Civile per tutti i danni cagionati a terzi (RCT, con un massimale tassativamente non inferiore a Euro 5.000.000,00 - cinque milioni/00) per ciascun sinistro;

2) la polizza stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione, per la copertura della Responsabilità Civile verso i lavoratori impiegati a qualsiasi titolo nell'appalto (RCO), nonché gli eventuali allievi tirocinanti, volontari, ecc. Tale copertura dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza dei lavoratori, con un massimale tassativamente non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinque milioni/00) per sinistro, con il limite di Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ciascun addetto. Nel novero degli assicurati, l'I.A. deve espressamente ricomprendere l'A.C. La polizza deve essere espressamente estesa alle malattie professionali dei lavoratori impiegati nell'appalto a qualsiasi titolo, sia quelle riconosciute dall'INAIL, sia quelle riconosciute per effetto di pronunce dell'autorità giudiziaria, che si siano manifestate entro dodici (12) mesi dalla data di cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza.

Entrambe le polizze di cui ai precedenti punti 1) e 2) devono contenere la clausola di vincolo in favore dell'A.C. per la durata dell'appalto ed essere mantenute in vigore fino alla data di rilascio del certificato di verifica di conformità finale. Qualora disponga di polizze stipulate in precedenza conformi a quanto sopra riportato, l'I.A. può ottemperare agli obblighi corredando le medesime di appendice di vincolo in favore dell'A.C., per tutta la durata dell'appalto; i rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie sono a carico dell'I.A. Qualora le polizze prevedano rate in scadenza durante l'appalto, entro i quindici (15) giorni consecutivi successivi alla data di scadenza di ciascuna rata, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio; in mancanza, l'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto con effetto immediato e di richiedere il risarcimento dei danni conseguenti. L'accertamento dei danni sarà eseguito dall'A.C. alla presenza dell'I.A.; qualora l'I.A. non manifesti la volontà di intervenire, l'A.C. vi provvederà autonomamente e tale accertamento unilaterale costituirà titolo sufficiente per il risarcimento del danno. Qualora l'I.A. non si occupi del risarcimento o della riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di comunicazione, l'A.C. è autorizzata a provvedere direttamente,

trattenendo l'importo da quello riportato nelle fatture in pagamento o dalla garanzia, con obbligo di immediato reintegro. In base all'art. 48 del Codice, in caso di RTI le garanzie assicurative sono presentate su mandato irrevocabile dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

L'operatività di tutte le coperture assicurative non esonera l'I.A. dalle responsabilità di qualunque genere a suo carico. Qualora l'A.C. eserciti le opzioni di cui al disciplinare, l'I.A. deve adeguare la durata delle polizze assicurative alla durata di tali opzioni.

Art. 59 - IMPEGNO PREZZI

L'I.A. garantisce la sua offerta economica per tutta la durata del contratto di appalto, fatta salva la possibilità di chiedere la revisione dei prezzi, ai sensi dell'art. 29 del D.L. 4/2022, convertito con modificazioni dalla L. 25/2022, del comma 1, lettera a), dell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016, dell'art. 1664, comma 1, del Codice Civile, nei limiti e modi di cui all'art. 1, comma 511, della L. 208/2015 e all'art. 6 del Disciplinare.

Art. 60 - PENALI

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità al presente Capitolato e relativi allegati, nonché alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte dell'A.C., nonché richieste di risarcimento di danni materiali e morali.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire al fine di essere tenute in considerazione entro il termine di 10 gg., decorrente dalla ricezione della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma potranno comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri di seguito precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti e non tempestivamente integrati;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi;
- mancato rispetto orari di consegna e somministrazione dei pasti;
- inadeguatezza attrezzature, contenitori e automezzi;
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi di queste nel tempo.

L'elenco delle suindicate inadempienze/non-conformità è da intendersi meramente esemplificativo e non esaustivo; l'A.C. si riserva il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nel medesimo, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

L'entità delle singole penali potrà variare da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 10.000,00, rapportate alla gravità e alla frequenza delle infrazioni.

In caso di reiterazione delle inadempienze e di mancata attuazione delle migliorie offerte in sede di gara, potranno essere applicate sanzioni di entità superiore, senza limite massimo, calcolate sempre in rapporto alla gravità dell'infrazione, fermo restando che l'A.C. potrà addivenire comunque alla risoluzione parziale o totale del contratto, ai sensi della vigente normativa.

Nel caso in cui l'I.A. non provvedesse al pagamento delle penali, l'A.C. potrà rivalersi mediante atto amministrativo sulla cauzione definitiva, restando impregiudicata la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e all'eventuale richiesta di risarcimento dei danni.

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

interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune di Brandizzo si riserva la facoltà di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

L'A.C. detrae l'importo di entrambi i tipi di penali mediante compensazione dal corrispettivo mensile dovuto, oppure anche di fatture successive qualora l'importo delle penali ecceda il valore del corrispettivo mensile. L'A.C. può inoltre rivalersi sulla garanzia definitiva di cui all'art. 103 del Codice, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o di altro procedimento. Qualora persista il ritardo l'A.C. può procedere d'ufficio all'acquisizione del servizio affidandolo ad altra impresa, addebitandone all'I.A. l'eventuale differenza tra il prezzo offerto e quello effettivamente pagato, fatta salva e impregiudicata l'azione per il risarcimento di eventuali maggiori danni. Per quanto non espressamente indicato si applica il Libro Quarto (Delle obbligazioni) del Codice Civile, in quanto compatibile.

Art. 61 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

In base all'art. 107, comma 1, del Codice, l'I.A. dispone la sospensione del contratto qualora ricorrano circostanze speciali che ne impediscano l'esecuzione regolare e a regola d'arte in via temporanea e che non siano state prevedibili al momento della stipulazione del contratto.

La sospensione deve risultare da apposito verbale di sospensione redatto dal DEC, contenente: l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione del servizio, lo stato di esecuzione rispetto a quanto previsto nel contratto, le parti la cui esecuzione rimane interrotta, l'indicazione delle cautele adottate affinché alla ripresa il servizio possa continuare ed essere ultimato senza eccessivi oneri, l'indicazione della consistenza della manodopera e dei mezzi d'opera esistenti al momento della sospensione. Il DEC trasmette il verbale al RUP entro cinque (5) giorni lavorativi dalla data della relativa predisposizione.

In base all'art. 107, comma 2, del Codice, la sospensione del contratto può inoltre essere disposta dal RUP per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui è ricompresa l'interruzione di finanziamenti per sopravvenute esigenze di finanza pubblica disposta con atto motivato dall'A.C. e/o eventualmente da altre amministrazioni competenti. Qualora la sospensione, oppure le sospensioni se più di una, perdurino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata del contratto, o comunque quando il totale delle sospensioni superi i sei (6) mesi complessivi, l'I.A. può richiedere la risoluzione del contratto senza indennità alcuna; qualora l'A.C. si opponga, l'I.A. ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della/e sospensione/i oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'I.A. negli altri casi. La sospensione è sempre disposta per il tempo strettamente necessario; cessate le cause, il RUP ne dispone la ripresa indicando il nuovo termine per l'esecuzione del contratto.

Art. 62 - SOSPENSIONE PARZIALE

Le interruzioni del contratto per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; per forza maggiore s'intende qualsiasi fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.A., che questi non possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute dall'appaltatore. In base all'art. 107, comma 4, del Codice, qualora per cause imprevedibili o di forza maggiore insorgano circostanze che impediscano parzialmente la regolare esecuzione dell'appalto, l'I.A. è tenuta a proseguire le parti del servizio eseguibili, mentre l'A.C. provvede alla sospensione parziale delle parti non eseguibili, dandone atto in apposito verbale. Per quanto non indicato nel presente paragrafo, si rinvia all'art. 107 del Codice in quanto applicabile.

In caso di sospensioni totali o parziali del servizio disposte dall'A.C. per cause diverse da quelle di cui all'art. 107, commi 1, 2 e 4 del Codice, l'I.A. può chiedere il risarcimento dei danni subiti in base all'art. 1382 del Codice Civile.

Art. 63 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;

- d) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) preparazione di prodotti alimentari in tempi o con modalità in grave violazione di quanto stabilito dal capitolato e relativi allegati;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di grave intossicazione alimentare ove sussista la responsabilità dell'I.A.;
- h) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) subappalto del servizio in violazione di quanto disposto dall'art. 16 del Disciplinare;
- n) sopravvenuta mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, ed in particolare il venire meno delle condizioni igienico-sanitarie richieste per possedere l'autorizzazione sanitaria o equivalente nei centri di cottura e nei magazzini.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'A.C. in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 64 - RECESSO

Fermi restando gli artt. 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del D.Lgs. 159/2011, l'A.C. può recedere unilateralmente dal contratto in qualunque momento alle condizioni previste dall'art. 109 del Codice, previo il pagamento dei servizi eseguiti, oltre al decimo (1/10) dell'importo dei servizi non ancora eseguiti. L'esercizio del diritto di recesso dell'A.C. è preceduto da formale comunicazione all'I.A. trasmessa mediante PEC con un preavviso non inferiore a venti (20) giorni, decorsi i quali l'A.C. prende in consegna il servizio e ne verifica l'avvenuta regolare esecuzione.

Art. 65 - ORDINAZIONE, PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

65.1) Ferme restando le condizioni di decorrenza, durata e periodi di esecuzione dell'appalto, per determinare i corrispettivi mensili da liquidare all'I.A., l'A.C. procederà con le modalità di seguito descritte. L'A.C. liquida all'I.A. esclusivamente l'importo dei pasti confermati il giorno stesso in cui ne è prevista la consegna; l'I.A. nulla può pertanto pretendere qualora il numero di pasti previsti sia superiore al numero di quelli confermati, come definiti precedentemente nel presente Capitolato in materia di programmazione e prenotazione dei pasti. L'A.C. liquida mensilmente i corrispettivi a seguito del positivo esito delle verifiche di conformità dell'esecuzione del servizio.

65.2) All'inizio di ogni mese, l'I.A. deve emettere le fatture relative al numero dei pasti forniti (confermati) nel mese precedente; tali fatture sono liquidate sulla base del prezzo unitario offerto per ciascun pasto confermato. L'ordinazione costituirà impegno formale per l'I.A. a tutti gli effetti dal momento in cui essa sarà stata comunicata. Per ciascun ordine le fatture devono contenere tutti gli elementi con modalità compatibili con il sistema di gestione contabile dell'A.C. e idonei a individuare la provvista, con le modalità di seguito descritte.

L'I.A. deve emettere fatture distinte secondo le seguenti suddivisioni:

- Servizio di Refezione per scuole dell'obbligo e del pre-obbligo con il seguente dettaglio:
 - Numero pasti scuole dell'infanzia, suddiviso tra bambini/e e adulti
 - Numero pasti scuole primarie, suddiviso tra alunni/e e adulti
 - Numero pasti scuola secondaria di I grado, suddiviso tra alunni/e e adulti
- Servizio di Refezione per nido d'infanzia con l'indicazione del numero dei pasti suddivisi tra bambini/e e adulti;
- Servizio mensa dipendenti comunali.

L'A.C. si riserva di fornire ulteriori indicazioni nel merito. In base al D.M. 55/2013 le fatture devono essere trasmesse esclusivamente in formato elettronico; ogni fattura deve contenere obbligatoriamente tutti i seguenti dati: codici univoci afferenti ai Settori competenti del

Comune di Brandizzo, C.I.G. dell'appalto, numero della determinazione di impegno di spesa, numero dell'ordine, codice IBAN completo, data di esecuzione o periodo di riferimento.

L'A.C. non è responsabile di eventuali disguidi derivanti dalla procedura di trasmissione delle fatture. L'A.C. può richiedere all'I.A. chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione della documentazione già presentata e si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento la modifica della documentazione richiesta e delle modalità di presentazione della stessa per agevolare i processi amministrativi e di controllo; l'I.A. è tenuta a ottemperare a decorrere dal successivo mese di fatturazione, pena la sospensione della liquidazione delle fatture non accompagnate dalla documentazione richiesta. In base all'art. 17-ter del DPR n. 633/1972, come introdotto dalla L. 190/2014 e al D.M. del 28/01/2015, la fattura emessa per l'importo complessivo mensile (con esposizione dell'IVA) deve riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti"; l'A.C. procede di conseguenza alla liquidazione del corrispettivo al netto dell'IVA e al versamento di quest'ultima direttamente all'Erario.

- 65.3) Il pagamento delle fatture mensili è subordinato all'esito positivo di: a) verifica di conformità dell'esecuzione; b) regolarità e correttezza contributiva tramite l'acquisizione del DURC; c) esito positivo sulla corrispondenza tra i dati contenuti nei report allegati alle fatture dell'I.A. e quelli relativi ai pasti confermati risultanti dal sistema di prenotazione dei pasti dell'A.C. elaborati dall'Ufficio Scuola. Il rispetto di tutte le condizioni sub a) - c) è condizione necessaria per la decorrenza del termine di pagamento; in caso contrario il pagamento delle fatture è sospeso e la decorrenza del termine è interrotta. In base al comma 4 dell'art. 4 del D.Lgs. 231/2002, come modificato dall'art. 1, comma 1, lett. d), del D.Lgs. 192/2012, stanti la pluralità dei soggetti interessati al processo di controllo e ordinazione, il pagamento avverrà entro i termini di legge. I termini di pagamento sono sospesi dal 10 dicembre di ogni anno fino al 10 gennaio dell'anno successivo, in occasione della chiusura di ciascun anno finanziario. Entro venti (20) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato dall'A.C. nei suoi confronti, l'I.A. è tenuta a trasmettere copia delle fatture quietanzate e conformi alla L. 136/2010, riferite ai pagamenti corrisposti al subappaltatore; in difetto, il RUP procede alla contestazione dell'addebito, assegnando un termine di quindici (15) giorni entro il quale l'I.A. deve trasmettere al RUP le fatture quietanzate dal subappaltatore e in caso di ulteriore inadempimento l'A.C. procede alla sospensione degli ulteriori pagamenti.

Art. 66 - OSSERVANZA LEGGI E DECRETI, CONTRIBUTI

L'I.A. è tenuta a osservare tutte le norme emanate in qualsiasi forma durante l'esecuzione del contratto, connesse e conseguenti a questo, indipendentemente dagli atti di gara. Per quanto non espressamente previsto dai documenti di gara, si rinvia alle norme comunitarie, nazionali e regionali che regolano la materia ed al Codice Civile, in quanto applicabili.

Qualora richiesto, l'I.A. è tenuta a promuovere e agevolare le iniziative per l'ottenimento, da parte dell'A.C., degli eventuali contributi previsti in sede comunitaria, nazionale, regionale e locale a sostegno del servizio; a tale proposito, l'I.A. deve fornire l'eventuale documentazione di propria competenza all'A.C. o a soggetti terzi incaricati, sia per la concessione dei contributi sia per la relativa documentazione, con le modalità indicate dall'A.C.

Art. 67 - SICUREZZA SUL LAVORO

L'I.A. è tenuta ad osservare il D.Lgs. 81/2008 in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori. L'I.A. deve informare i propri addetti sugli eventuali rischi in relazione all'esecuzione del servizio.

Art. 68 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO

In base all'art. 105, comma 1, del Codice, a pena di nullità, il contratto non può essere ceduto, fatto salvo l'art. 106, comma 1, lett. d), del Codice.

A pena della sospensione dei pagamenti, l'I.A. deve comunicare e documentare all'A.C. qualsiasi modificazione o trasformazione della ragione sociale ovvero della fisionomia giuridica; l'A.C. provvede a prenderne atto previa l'acquisizione della certificazione e della documentazione che

attesti l'inesistenza di cause ostative alla contrattazione.

Le cessioni di credito, le procure e le deleghe all'incasso successive al perfezionamento del contratto non hanno alcun effetto, se non preventivamente autorizzate dall'A.C.; l'autorizzazione è rilasciata con determinazione dirigenziale, previa l'acquisizione della certificazione di cui alla L. 55/1990. Si applicano l'art. 1260 del Codice Civile e l'art. 106, comma 13, del Codice.

Art. 69 - SPESE DI APPALTO, CONTRATTO ED ONERI DIVERSI

Oltre alle spese per la pubblicazione della procedura e per il Fondo "Progettazione e Innovazione", di cui al Disciplinare, sono a carico dell'I.A. anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse, ivi compresi i diritti di segreteria e le spese di registro, qualora dovute e relative alla stipulazione del contratto.

Art. 70 - FALLIMENTO O ALTRE CAUSE DI MODIFICA DEL CONTRATTO

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi e aventi causa; in caso di fallimento dell'I.A. o di altre procedure concorsuali, l'appalto si intende revocato. In base all'art. 110 c. 1 del Codice, fatto salvo quanto previsto ai commi 3 e seguenti di tale articolo, in caso di fallimento, liquidazione coatta e di concordato preventivo, ovvero di risoluzione del contratto in base all'art. 108 del Codice o di recesso dal contratto in base all'art. 88, comma 4-ter, del D.Lgs. 159/2011, o in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, l'A.C. interpella progressivamente i concorrenti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio. L'affidamento avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 71 - RISERVATEZZA - TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI

71.1) Gli addetti e i collaboratori dell'I.A. hanno l'obbligo di mantenere riservati gli eventuali dati, materiali, comunicazioni e informazioni di cui essi entrino in possesso o comunque vengano a conoscenza durante l'appalto, di non divulgarli e di non utilizzarli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; essi devono osservare tale obbligo anche dopo la cessazione del contratto. L'I.A. è tenuta ad informare i propri addetti e a impartire loro le necessarie istruzioni; tale obbligo è esteso agli eventuali subappaltatori. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

71.2) I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Reg. UE 679/2016 relativo alla protezione delle persone fisiche, con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del D.Lgs. 196/2003 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i., del Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

Ai sensi del Reg. UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla protezione dei dati) si informa che il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Brandizzo, che il concorrente potrà contattare ai seguenti riferimenti: Telefono: 011/913.80.93 Indirizzo PEC: protocollo.comune.brandizzo.to@legalmail.it.

Potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati (ISIMPLY - Dott. Enrico Capirone - Via Palestro 45, 10015 Ivrea TO) con le seguenti modalità: E-mail: dpoisimplify@pec.it; Telefono: 0125/1899500.