



COMUNE DI CAFASSE



COMUNE DI VILLANOVA CANAVESE

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Sommario

RELAZIONE ILLUSTRATIVA - QUADRO ESIGENZIALE -	5
SEZIONE 1 – QUADRO GENERALE	5
SEZIONE 2 - FABBISOGNI E CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO	6
SEZIONE 3 – OBIETTIVI STRATEGICI DELL'APPALTO	11
SEZIONE 4 – ESIGENZE DI NATURA INFRASTRUTTURALE E LOGISTICA – DOTAZIONE DI CENTRO COTTURA –	28
SEZIONE 5 – INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE E STRUTTURALE DEI LOCALI DESTINATI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA	29
PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI.....	32
Art. 1 – Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio	32
Art. 2 – Lotti funzionali – Offerta obbligatoria congiunta	33
Art. 3 – Durata dell'appalto	34
Art. 4 – Ammontare presunto del contratto	34
Art. 5 – Revisione prezzi	35
Art. 6 – Conservazione dell'equilibrio contrattuale	36
Art. 7 – Subappalto	38
PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	39
CAPO I – ORGANIZZAZIONE GENERALE	39
Art. 8 – Utenza e sedi di somministrazione	39
Art. 9 – Sistema informatizzato di gestione delle presenze e prenotazione pasti	40
Art. 10 – Centro di cottura: requisiti, distanza e logistica	41
Art. 11 – Mezzi di trasporto	43
Art. 12 – Contenitori, confezionamento e condizioni di temperatura	45
Art. 13 – Struttura del menù	46
Art. 14 – Menù scolastici	48
Art. 15 - Variazione del menù	49
Art. 16 – Diete speciali e gestione delle allergie	50
Art. 16 bis – Progetto "Frutta/merenda a metà mattina"	51
CAPO II – DERRATE ALIMENTARI E CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)	52
Art. 17 – Requisiti di sostenibilità per le derrate alimentari	52

Art. 18 – Approvvigionamento, conservazione e controllo qualità delle derrate	54
CAPO III – LINEA VEICOLATA	55
Art. 19 – Modalità di confezionamento e consegna per il pasto veicolato	55
CAPO IV – GESTIONE DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA) E IMPATTO AMBIENTALE.....	56
Art. 20 – Stoviglie, posate e materiali di distribuzione	56
Art. 21 – Imballaggi, plastica e gestione dei rifiuti.....	57
CAPO V – SERVIZI COMPLEMENTARI: PULIZIA E SANIFICAZIONE.....	58
Art. 22 – Pulizia e sanificazione dei locali	58
PARTE III – PERSONALE	65
Art. 23 – Organizzazione e idoneità del personale	65
Art. 24 – Tutela igienico-sanitaria e della sicurezza - Formazione del personale dell'Appaltatore	66
Art. 25 – Clausola sociale, Riassorbimento e Continuità del Servizio	70
Art. 26 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'Appaltatore – Clausola di manleva	71
Art. 27 – Responsabile di Progetto.....	72
PARTE IV – ONERI RECIPROCI, GARANZIE DI QUALITÀ, CONTROLLI E RESPONSABILITÀ	74
Art. 28 – Oneri a carico dell'Appaltatore e delle Amministrazioni Committenti.....	74
28.1 Oneri a carico dell'Appaltatore.....	74
28.2 Oneri a carico delle Amministrazioni Committenti	75
Art. 29 – Sistema di autocontrollo, monitoraggio e sicurezza alimentare	75
29.14 Frequenze di Campionamento e Analisi	77
Art. 30 – Tracciabilità delle derrate e conservazione dei campioni testimoniali	79
Art. 31 – Indicatori di qualità della prestazione.....	80
Art. 32 – Commissione Mensa	84
Art. 33 – Customer Satisfaction e Carta dei Servizi	84
Art. 34 – Responsabilità dell'Appaltatore, coperture assicurative – Clausola di manleva	85
Art. 35 – Penali per inadempimenti.....	87
Art. 36 – Risoluzione del contratto.....	89
PARTE V – GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA: SOSTENIBILITÀ, EDUCAZIONE ALIMENTARE E SICUREZZA.....	91
Art. 37 – Lotta allo spreco alimentare e gestione delle eccedenze (Legge Gadda)	91

Art. 38 – Educazione alimentare e percorsi didattici sulla sostenibilità	92
Art. 39 – Piano di Sicurezza e gestione delle emergenze	93
Art. 40 – Piano Operativo di Avvio del Servizio – Esecuzione degli investimenti e delle migliorie	93
PARTE VII – DISPOSIZIONI FINALI	95
Art. 41 – Tracciabilità dei flussi finanziari	95
Art. 42– Recesso dal contratto.....	95
Art. 43– Domicilio digitale dell’Appaltatore	96
Art. 44– Inefficacia di clausole aggiuntive	96
Art. 45– Controversie	96
Art. 46– Rinvio.....	96
Art. 47– Spese di gara e di contratto.....	97
Art. 48– Informativa sul trattamento dei dati personali	97
Art. 49– Protocollo di legalità.....	101
Allegato 1 – Riepilogo degli Obblighi minimi inderogabili	102
Allegato 2. Check-list per il Piano Operativo di Avvio	103
Allegato 3 - Tabella dei Criteri premiali previsti in capitolato.....	106
Allegato 4 - ELENCO DEL PERSONALE	108
Note	109

RELAZIONE ILLUSTRATIVA - QUADRO ESIGENZIALE -

Allegato I.7, d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici)

SEZIONE 1 – QUADRO GENERALE

I **Comuni di Cafasse e Villanova Canavese**, situati nell'area metropolitana di Torino, riconoscono nel servizio di ristorazione scolastica uno strumento strategico di rilevanza primaria per il perseguimento di molteplici finalità di interesse pubblico. Il servizio mensa rappresenta un'occasione educativa qualificante, un momento di socializzazione essenziale alla crescita armoniosa dei minori, nonché uno strumento di promozione di corretti stili alimentari e di tutela della salute pubblica.

In tale prospettiva, le scelte operate dalle stazioni appaltanti in sede di affidamento del **servizio triennale** assumono carattere strategico e devono essere orientate al conseguimento di standard qualitativi elevati e costanti nel tempo, alla sostenibilità economica, ambientale e sociale dell'intervento, alla trasparenza e alla partecipazione attiva della comunità scolastica.

Il presente capitolato speciale d'appalto costituisce, pertanto, lo strumento attraverso il quale le stazioni appaltanti intendono tradurre in vincoli contrattuali e in parametri tecnici misurabili gli obiettivi di policy sottesi all'affidamento del servizio, assicurando, nel contempo, il pieno rispetto del quadro normativo di riferimento, la cui complessità richiede un approccio integrato e multidisciplinare.

SEZIONE 2 - FABBISOGNI E CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO

2.1 Dimensionamento quantitativo dell'utenza e articolazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica deve soddisfare il fabbisogno alimentare quotidiano di un'utenza composita, distribuita su cinque plessi scolastici ubicati nei territori dei Comuni di Cafasse e Villanova Canavese, per un quantitativo complessivo stimato di circa **37.081 pasti annui**.

Si precisa che tale quantitativo ha carattere **puramente estimativo** e non costituisce impegno vincolante per le stazioni appaltanti, potendo l'utenza effettiva subire oscillazioni, anche significative, in aumento o in riduzione, in ragione di molteplici fattori di natura demografica (variazione delle nascite, fenomeni migratori), organizzativa (modifica dell'organizzazione didattica, variazione degli orari scolastici, introduzione o soppressione di rientri pomeridiani), economica (propensione delle famiglie ad avvalersi del servizio in relazione alle tariffe applicate e alla percezione del rapporto qualità/prezzo), sanitaria (eventuali sospensioni delle attività scolastiche per emergenze epidemiologiche).

L'Appaltatore è tenuto ad assicurare la piena disponibilità e flessibilità organizzativa necessarie per adeguare quotidianamente la produzione alle effettive esigenze comunicate dalle stazioni appaltanti attraverso i sistemi informatizzati di rilevazione delle presenze, senza che variazioni quantitative, anche rilevanti, rispetto alle stime di seguito riportate possano costituire titolo per richiedere modifiche del prezzo unitario di aggiudicazione, fermo restando il diritto delle stazioni appaltanti di imporre variazioni in aumento o

in diminuzione fino a concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 120, comma 9, d.lgs. 36/2023.

Comune di Cafasse - Lotto 1 (stimati 18.931 pasti/anno):

Il Comune di Cafasse presenta un'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica articolata su tre plessi:

- **Scuola dell'Infanzia "G. Giachetti" - Frazione Monasterolo, Piazza San Rocco n. 4:** plesso situato nella frazione Monasterolo, dotato di refettorio dedicato, frequentato indicativamente da circa 18 alunni in età compresa tra i 3 e i 6 anni, con presenza costante di 2 docenti durante il momento del pasto. Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì, con orario di consegna dei pasti indicativamente compreso tra le ore 11:30 e le ore 11:55. Il quantitativo stimato è di circa 3.400 pasti annui, di cui 179 destinati al personale docente. La frequenza media settimanale si attesta su 5 giorni, con sospensione del servizio durante le vacanze scolastiche (Natale, Pasqua, periodi estivi) e i giorni festivi.
- **Scuola dell'Infanzia Capoluogo "Magnoni e Tedeschi" - Via Roma n. 2, Cafasse:** plesso situato nel capoluogo comunale, anch'esso dotato di refettorio dedicato, frequentato indicativamente da circa 19 alunni in età compresa tra i 3 e i 6 anni, con presenza costante di 2 docenti durante il pasto. Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì, con orario di consegna indicativamente compreso tra le ore 11:30 e le ore 11:55. Il quantitativo stimato è di circa 3.500 pasti annui, di cui 179 per il personale docente;
- **Scuola Primaria "G. Marconi" - Via Torino n. 4, Cafasse:** plesso che accoglie gli alunni della scuola primaria (fascia d'età 6-11 anni), frequentato indicativamente da circa 68 alunni, con presenza di circa 6 docenti durante i

pasti. Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì, con orario di consegna indicativamente compreso tra le ore 12:00 e le ore 12:25. Il quantitativo stimato è di circa 11.781 pasti annui, di cui 810 destinati al personale docente. La maggiore consistenza numerica dell'utenza richiede particolare attenzione all'organizzazione logistica della distribuzione, al fine di assicurare che tutti gli alunni possano consumare il pasto nei tempi previsti e con le temperature prescritte.

- **Mensa dipendenti comunali:** il Comune di Cafasse prevede, nei giorni di lunedì, martedì, giovedì e venerdì, la somministrazione di pasti ai propri dipendenti comunali, per un quantitativo stimato di circa 250 pasti annui. I pasti sono consegnati presso la sede municipale o altro luogo indicato dall'Amministrazione, con orario indicativo di consegna alle ore 13:00. Il menù per i dipendenti comunali, pur ispirato ai principi di equilibrio nutrizionale e sostenibilità ambientale che informano la ristorazione scolastica, presenta caratteristiche specifiche (maggiore articolazione delle scelte, porzioni dimensionate per utenza adulta) come meglio descritto nel capitolato.

Comune di Villanova Canavese - Lotto 2 (stimati 18.150 pasti/anno):

Il Comune di Villanova Canavese presenta un'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica articolata su due plessi:

- **Scuola dell'Infanzia "C. Collodi" - Via della Pace n. 3, Villanova Canavese:** plesso che accoglie alunni in età compresa tra i 3 e i 6 anni, frequentato indicativamente da circa 30 alunni, con presenza di docenti durante i pasti. Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì. La distribuzione dei pasti avviene secondo un'organizzazione articolata in due turni: il primo turno con consegna entro e non oltre le ore 11:30; il secondo turno con consegna entro e non oltre le ore 12:15. Tale articolazione richiede all'Appaltatore

un'organizzazione logistica e di confezionamento che garantisca la disponibilità dei pasti nei due diversi orari, assicurando in entrambi i casi il mantenimento delle temperature prescritte. Il quantitativo stimato è di circa 7.400 pasti annui, di cui 1.800 destinati al personale docente;

- **Scuola Primaria "A. Varaia" - Piazza IV Novembre n. 22, Villanova Canavese:** plesso che accoglie gli alunni della scuola primaria (fascia d'età 6-11 anni), frequentato indicativamente da circa 55 alunni, con presenza di docenti durante i pasti. Il servizio è erogato dal lunedì al giovedì (si segnala, quindi, una diversa articolazione settimanale rispetto agli altri plessi, con assenza di servizio il venerdì). Anche in questo caso la distribuzione avviene secondo due turni: primo turno con consegna entro e non oltre le ore 12:30; secondo turno con consegna entro e non oltre le ore 13:15. Il quantitativo stimato è di circa 10.500 pasti annui, di cui 1.400 destinati al personale docente;
- **Mensa dipendenti comunali:** è prevista la somministrazione di pasti ai dipendenti comunali per un quantitativo stimato di circa 250 pasti annui, con modalità organizzative da definirsi con l'Amministrazione comunale.

Riepilogo del fabbisogno

Lotto 1 - Cafasse	distribuzione	numero di pasti giornaliero presunto
<i>Giachetti</i>	da lunedì a venerdì, ore 11:30 – 11:55	20
<i>Magnoni e Tedeschi</i>	da lunedì a venerdì, ore 11:30 – 11:55	21
<i>G. Marconi</i>	da lunedì a venerdì, ore 12:00 – 12:25	70

<i>Mensa dipendenti comunali</i>	Lunedì, martedì, giovedì e venerdì ore 13:00	In media 4 giornalieri
----------------------------------	---	------------------------

Lotto 2 - Villanova	distribuzione	numero di pasti giornaliero presunto
<i>C. Collodi</i>	da lunedì a venerdì, 1° turno: ore 11:30 2° turno: ore 12:15	30
<i>A. Varaia</i>	da lunedì a giovedì 1° turno: ore 12:30 2° turno: ore 13:15	55
<i>Mensa dipendenti comunali</i>	martedì e giovedì ore 13:00	circa 2 giornalieri

Riserva di modifica dell'articolazione del servizio

Le stazioni appaltanti si riservano espressamente la facoltà di modificare, nel corso dell'esecuzione contrattuale, l'articolazione del servizio nei giorni della settimana, gli orari di consegna, il numero dei turni di distribuzione, in ragione di sopravvenute esigenze organizzative delle Direzioni Scolastiche o di mutate necessità delle amministrazioni comunali, senza che tali modifiche possano costituire titolo per l'Appaltatore di richiedere indennizzi, maggiorazioni di prezzo o adeguamenti delle condizioni contrattuali. L'Appaltatore è tenuto ad adeguarsi tempestivamente alle modifiche disposte, garantendo la continuità del servizio con i medesimi standard qualitativi.

Le stazioni appaltanti si riservano, altresì, la facoltà di aumentare, variare, ridurre o sostituire le sedi del servizio mensa, purché sempre collocate sul territorio del comune di riferimento (Cafasse o Villanova Canavese), in ragione di eventuali ristrutturazioni edilizie, modifiche dell'organizzazione scolastica,

accorpamenti o sdoppiamenti di plessi, senza che l'Appaltatore possa pretendere miglioramenti di prezzo o rimborsi di alcun genere.

SEZIONE 3 – OBIETTIVI STRATEGICI DELL'APPALTO

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Cafasse e Villanova Canavese persegue una **molteplicità di obiettivi tra loro interconnessi**, che possono essere ricondotti alle seguenti macroaree:

A) QUALITÀ NUTRIZIONALE, SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DELLA SALUTE

Il servizio di ristorazione scolastica rappresenta un fondamentale strumento di educazione alimentare e di prevenzione primaria di patologie correlate a scorrette abitudini alimentari.

Gli obiettivi specifici perseguiti in tale ambito sono:

• **Garanzia dell'equilibrio nutrizionale**

I menù devono essere conformi agli standard nutrizionali nazionali elaborati dalla comunità scientifica (linee guida CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità, raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità), alle linee guida regionali specificamente dedicate alla ristorazione scolastica, nonché ai parametri dietetici individuati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle ASL territorialmente competenti. Particolare attenzione deve essere riservata al corretto bilanciamento tra i macronutrienti (carboidrati, proteine, lipidi), al contenimento degli zuccheri semplici e del sale, alla riduzione dei grassi saturi a favore di quelli mono e polinsaturi (con prevalente utilizzo di olio extravergine di oliva),

all'apporto adeguato di fibra alimentare derivante da cereali integrali, legumi, verdura e frutta fresca.

- **Adesione ai principi della dieta mediterranea**

Riconosciuta dall'UNESCO quale patrimonio immateriale dell'umanità e sostenuta da un'imponente mole di evidenze scientifiche che ne dimostrano l'efficacia nella prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili, la dieta mediterranea costituisce il modello alimentare di riferimento per la ristorazione scolastica. I menù devono, conseguentemente, essere caratterizzati da larga presenza di cereali (preferibilmente integrali o semintegrali), legumi freschi e secchi, verdura e frutta di stagione, pesce (con particolare riferimento al pesce azzurro), olio extravergine di oliva come condimento esclusivo, utilizzo di erbe aromatiche e spezie in luogo del sale. Il consumo di carni rosse deve essere limitato e privilegiate le carni bianche, mentre il formaggio, sebbene alimento tipico della tradizione mediterranea, deve essere dosato con parsimonia in ragione del suo elevato contenuto in grassi saturi e sale;

- **Contrasto a sovrappeso e obesità**

I menù devono essere specificatamente progettati per contribuire alla prevenzione e al contenimento del sovrappeso e dell'obesità infantile, patologie multifattoriali che espongono i minori a gravi rischi per la salute (sindrome metabolica, diabete mellito tipo 2, dislipidemie, ipertensione arteriosa, patologie osteoarticolari, disturbi psicologici e relazionali). Tale obiettivo si persegue attraverso il controllo delle porzioni, la limitazione di alimenti ad alta densità energetica e basso valore nutrizionale, la promozione del consumo di alimenti a bassa densità energetica e alto potere saziante (verdura, legumi, cereali integrali), l'educazione al consumo consapevole.

• **Rigore igienico-sanitario e sicurezza alimentare**

La ristorazione collettiva, per le sue caratteristiche intrinseche (preparazione centralizzata, veicolazione, distribuzione differita), presenta profili di rischio specifici che devono essere rigorosamente governati attraverso l'applicazione integrale e consapevole del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) come delineato dal Regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche. Di particolare rilievo è l'obbligo, introdotto dal Regolamento UE 2017/382, di promuovere una cultura della sicurezza alimentare, che implica l'impegno attivo della dirigenza aziendale, la formazione continua e la sensibilizzazione del personale, la creazione di un ambiente organizzativo che favorisca comportamenti sicuri, la disponibilità di risorse adeguate, sistemi di comunicazione efficaci e la verifica costante dell'applicazione delle procedure. Il sistema di autocontrollo deve essere basato su un'accurata analisi dei pericoli, sulla corretta identificazione dei punti critici di controllo (CCP), sulla definizione di limiti critici oggettivi e misurabili, sull'implementazione di sistemi di monitoraggio continuo, sull'adozione tempestiva di azioni correttive, sulla predisposizione di un sistema documentale completo e sulla verifica periodica dell'efficacia complessiva del piano.

• **Gestione delle esigenze dietetiche speciali**

Il servizio deve garantire, con la medesima cura ed attenzione riservata ai menù standard, la predisposizione di diete speciali per motivi sanitari (allergie, intolleranze alimentari, celiachia, patologie metaboliche, disturbi gastrointestinali) e per motivi etico-religiosi (esclusione di carni suine, di tutte le carni, di alimenti di origine animale). Le diete speciali devono essere nutrizionalmente complete, bilanciate, variegata e appetibili, predisposte sotto la supervisione di un dietista abilitato, confezionate in monoporzioni

termo-sigillate che ne garantiscano la perfetta identificabilità e la sicurezza igienica, trasportate in contenitori termici idonei a mantenere le temperature prescritte fino al consumo. L'attivazione delle diete speciali deve avvenire entro tempi rapidi (massimo 5 giorni lavorativi) dalla presentazione della richiesta corredata dalla documentazione medica o dall'autocertificazione (per le diete etico-religiose), secondo modulistica conforme agli standard regionali.

B) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E APPLICAZIONE INTEGRALE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica rappresenta un'occasione strategica per le stazioni appaltanti di contribuire concretamente al perseguimento degli **obiettivi di sviluppo sostenibile** dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (in particolare: SDG 2 - sconfiggere la fame; SDG 12 - consumo e produzioni responsabili; SDG 13 - lotta contro il cambiamento climatico) e degli obiettivi di tutela ambientale e transizione ecologica definiti dal Green Deal europeo e dal Piano d'Azione per la Sostenibilità Ambientale dei Consumi nella Pubblica Amministrazione (PAN GPP).

In tale prospettiva, assume carattere cogente e vincolante l'applicazione integrale dei **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per il servizio di ristorazione collettiva approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente 10 marzo 2020, in attuazione dell'art. 57, comma 2, d.lgs. 36/2023 che stabilisce l'obbligo per le stazioni appaltanti di "contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi".

L'art. 130, comma 1, d.lgs. 36/2023, specificamente dedicato ai servizi di ristorazione, prevede espressamente che tali servizi siano aggiudicati "esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo", prevedendo che la valutazione dell'offerta tecnica tenga conto, tramite punteggi premiali, in particolare del "**rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'articolo 57**".

Gli obiettivi ambientali perseguiti attraverso l'applicazione dei CAM sono:

- **Promozione di filiere agroalimentari sostenibili**

L'approvvigionamento deve privilegiare prodotti provenienti da agricoltura biologica certificata (secondo i Regolamenti UE 848/2018 e 1165/2021 che hanno abrogato il precedente Reg. CE 834/2007), da agricoltura integrata certificata (norma UNI 11233:2009), da sistemi di produzione a denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP) disciplinati dal Regolamento UE 1151/2012, da filiere corte e a chilometri zero. I CAM stabiliscono percentuali minime di utilizzo per ciascuna categoria merceologica (ortofrutta, carne, pesce, latticini, prodotti trasformati, pane e prodotti da forno, ecc.), differenziandole talvolta in funzione del valore dell'appalto. L'obiettivo è duplice: da un lato ridurre l'impatto ambientale della produzione agricola attraverso la promozione di pratiche agronomiche a basso input chimico, rispettose della biodiversità e dei cicli naturali; dall'altro favorire l'economia locale e la resilienza dei sistemi territoriali di approvvigionamento alimentare, riducendo le emissioni di gas serra connesse ai trasporti (*food miles*) e sostenendo le piccole e medie imprese agricole del territorio.

- **Tutela della biodiversità ittica e degli stock ittici**

Per i prodotti della pesca, i CAM richiedono l'approvvigionamento presso filiere certificate secondo standard riconosciuti di pesca sostenibile (*Marine Stewardship Council* - MSC, o equivalenti), che garantiscano il prelievo entro i limiti della capacità riproduttiva delle specie, il rispetto degli ecosistemi marini, la tracciabilità completa della filiera e la gestione responsabile delle attività di pesca.

• **Valorizzazione dell'agricoltura sociale**

L'art. 130, comma 3, d.lgs. 36/2023 prevede espressamente che le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche possono prevedere, nelle gare concernenti i servizi di fornitura, criteri di priorità per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale, in attuazione della legge 18 agosto 2015, n. 141. L'agricoltura sociale rappresenta un modello innovativo che coniuga la produzione agroalimentare con finalità di inclusione socio-lavorativa di soggetti svantaggiati (persone con disabilità, soggetti in percorsi riabilitativi, detenuti ed ex detenuti, richiedenti asilo, giovani in difficoltà), contribuendo alla coesione sociale e allo sviluppo di economie territoriali inclusive.

• **Riduzione degli sprechi alimentari e promozione dell'economia circolare**

La lotta agli sprechi alimentari rappresenta una priorità strategica sia sul piano etico-sociale che sul piano ambientale

La legge 19 agosto 2016, n. 166 ha introdotto un quadro normativo organico volto a favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari, semplificando gli adempimenti, incentivando fiscalmente i donatori, delineando chiaramente i profili di responsabilità.

I CAM impongono al gestore del servizio di ristorazione di:

- monitorare sistematicamente le eccedenze alimentari distinguendo tra cibo servito e non servito e tra le diverse tipologie di portate;
- analizzare le cause degli sprechi attraverso questionari periodici somministrati al personale scolastico e alle Commissioni Mensa; implementare azioni correttive (modifica ricette non gradite, ottimizzazione delle porzioni, miglioramento delle modalità di cottura e presentazione);
- donare il cibo non servito e ancora idoneo al consumo umano a organizzazioni non lucrative di utilità sociale (ONLUS) o altri enti del Terzo settore che effettuano distribuzione gratuita a fini di beneficenza, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- destinare il cibo servito ma non consumato all'alimentazione animale (previo accordo con canili, gattili, allevamenti) o al compostaggio di prossimità.

L'Appaltatore deve rendere conto delle eccedenze, delle azioni intraprese e dei risultati ottenuti attraverso rapporti quadrimestrali trasmessi al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, assicurando così la piena trasparenza e la verificabilità degli impegni assunti.

• **Minimizzazione della produzione di rifiuti e promozione dei materiali riutilizzabili, riciclabili e compostabili**

I CAM impongono l'utilizzo esclusivo di stoviglie riutilizzabili (piatti in ceramica o porcellana, bicchieri in vetro o plastica dura, posate in acciaio inossidabile), lavabili in lavastoviglie, per la somministrazione ordinaria dei pasti.

Dal momento che i refettori non dispongono di spazi per il posizionamento delle lavastoviglie – anche al fine di prevenire rischi di contaminazioni incrociate – si prevede l'uso di stoviglie monouso conformi alla norma UNI EN 13432 (biodegradabili e compostabili)

Il tovagliato (tovaglie e tovaglioli) deve essere preferibilmente riutilizzabile (tovaglie oleo-idrorepellenti plastificate o in tessuto) e certificato secondo gli standard ambientali pertinenti (etichetta Ecolabel UE, certificazioni ISO 14024, Oeko-Tex Standard 100, Global Organic Textile Standard - GOTS); ove si ricorra a tovaglioli monouso in carta-tessuto, questi devono essere certificati Ecolabel, PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification schemes) o equivalenti, privi di colorazioni e stampe, preferibilmente in cellulosa non sbiancata.

I contenitori per la conservazione e il trasporto degli alimenti devono essere riutilizzabili (gastronorm in acciaio inox), i contenitori isotermici per il trasporto completamente riciclabili, i sacchetti per congelamento e surgelazione in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile conforme alla norma UNI EN 13432.

È fatto divieto di utilizzo di confezioni monodose (zucchero, maionese, ketchup, senape, olio, salse da condimento) e monoporzioni, salvo esigenze tecniche documentate (prodotti per celiaci, diete speciali).

La gestione dei rifiuti deve avvenire attraverso un sistema di raccolta differenziata integrale, coerente con le modalità individuate dalle amministrazioni comunali competenti.

Gli oli e grassi alimentari esausti devono essere raccolti in contenitori conformi alla normativa ambientale e conferiti a imprese autorizzate al recupero o al sistema di raccolta comunale se attivo, in ottemperanza al d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152 (Codice dell'ambiente).

• Utilizzo di detergenti e prodotti per la pulizia a ridotto impatto ambientale.

Per le pulizie dei locali, delle superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie, i CAM prescrivono l'utilizzo esclusivo di detergenti certificati con etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE (regolamento CE n. 66/2010) o equivalenti etichettature ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024 (marchi

ecologici di tipo I), oppure, nel caso di pulizia delle superfici dure, detergenti conformi alle specifiche tecniche dei CAM per i servizi di pulizia e sanificazione.

L'obiettivo è ridurre l'immissione nell'ambiente di sostanze chimiche pericolose (tensioattivi non facilmente biodegradabili, fosfati e fosfonati che causano eutrofizzazione delle acque, composti organici volatili, profumi allergenici, sostanze tossiche per l'ambiente acquatico), promuovendo l'uso di prodotti a base di materie prime rinnovabili, con imballaggi riciclabili, formulati secondo criteri di eco tossicologia.

C) SOSTENIBILITÀ ECONOMICA E CONTENIMENTO DEI COSTI A CARICO DELLE FAMIGLIE

La ristorazione scolastica, pur rappresentando un servizio a domanda individuale erogato dietro pagamento di una tariffa (retta) da parte delle famiglie degli utenti, mantiene una forte componente di sussidiarietà pubblica e di interesse generale, in quanto strumento essenziale per garantire il diritto allo studio, favorire la frequenza scolastica, sostenere le famiglie nella conciliazione dei tempi di vita e di lavoro. È, pertanto, interesse primario delle stazioni appaltanti assicurare che il servizio sia erogato a condizioni economiche sostenibili per le famiglie, evitando che costi eccessivamente elevati costituiscano un ostacolo all'accesso o inducano le famiglie a rinunciare al servizio con conseguente riduzione del tempo scolastico per i minori.

Tale obiettivo deve, tuttavia, essere coniugato con l'esigenza di garantire standard qualitativi elevati, condizioni di lavoro dignitose per il personale impiegato, remunerazione equa per l'operatore economico aggiudicatario, sostenibilità economica e continuità aziendale nel medio-lungo periodo.

Gli strumenti attraverso i quali le stazioni appaltanti perseguono l'obiettivo di contenimento dei costi sono:

- **Affidamento congiunto (appalto aggregato):** l'aggregazione della domanda da parte dei due Comuni consente di conseguire economie di scala, riducendo i costi unitari di produzione e distribuzione attraverso la razionalizzazione della logistica, la riduzione dell'incidenza dei costi fissi, il maggior potere contrattuale nei confronti dei fornitori di derrate alimentari. Il Codice dei contratti pubblici promuove l'aggregazione degli acquisti quale strumento di efficientamento della spesa pubblica; nel caso di specie, pur trattandosi di Comuni di dimensioni contenute, l'affidamento congiunto consente di raggiungere una massa critica significativa (circa 37.000 pasti annui complessivi) che rende il servizio attrattivo per operatori economici qualificati e strutturati.
- **Durata contrattuale pluriennale:** la previsione di un contratto di durata triennale, consente all'operatore economico di ammortizzare gli investimenti iniziali (formazione del personale, adeguamento delle attrezzature, messa a punto dei menu, creazione della rete di fornitori), di pianificare con maggiore certezza le proprie attività, di instaurare rapporti stabili e fiduciari con i fornitori locali di derrate (con possibilità di negoziare condizioni economiche più vantaggiose grazie alla continuità delle forniture). Tale stabilità si traduce, in ultima analisi, in una riduzione dei costi che può essere riversata sui prezzi di aggiudicazione.
- **Criteri di aggiudicazione orientati al miglior rapporto qualità/prezzo:** l'adozione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con punteggio maggioritario attribuito all'offerta tecnica rispetto all'offerta economica consente di valorizzare la qualità complessiva del servizio offerto (qualità

delle derrate, competenze e formazione del personale, organizzazione, sostenibilità ambientale, progetti educativi) evitando che la competizione si risolva in una gara al massimo ribasso che sacrifichi la qualità a vantaggio del minor prezzo, con conseguenti rischi per la sicurezza alimentare, per le condizioni di lavoro del personale, per la sostenibilità aziendale nel medio periodo.

- **Trasparenza e prevedibilità attraverso clausole di revisione prezzi:** tale meccanismo mira ad assicurare l'equilibrio economico-finanziario del contratto nel corso della sua esecuzione, evitando che incrementi significativi dei costi delle materie prime o della manodopera (dovuti, ad esempio, a fenomeni inflattivi, crisi di approvvigionamento, incrementi retributivi previsti dai rinnovi contrattuali) si traducano in perdite economiche per l'appaltatore tali da comprometterne la capacità di adempiere con il livello di qualità richiesto o, nei casi più gravi, la stessa sostenibilità aziendale. La revisione prezzi deve tenere distinti il costo del lavoro (aggiornato in base agli incrementi previsti dal CCNL applicabile) e il costo delle materie prime e delle spese generali (aggiornati in base a indici ISTAT pertinenti o all'indice FOI – Indice dei Prezzi al Consumo per le Famiglie di Operai e Impiegati).

- **Stimabilità dell'importo e prevedibilità dei fabbisogni:** il capitolato fornisce indicazioni analitiche sui quantitativi stimati di pasti per ciascun plesso scolastico e per ciascun Comune, specificando che tali quantitativi hanno carattere puramente indicativo e non impegnativo per le stazioni appaltanti (potendo l'utenza subire oscillazioni anche significative in ragione di variazioni demografiche, modifiche dell'organizzazione didattica, cambiamenti nelle abitudini delle famiglie).

Il prezzo unitario del pasto a base d'asta (euro 5,80 + IVA) è stato determinato sulla base di una ricognizione di mercato e rappresenta il parametro sul quale gli operatori economici saranno chiamati a formulare il proprio ribasso. La

trasparenza nella determinazione dell'importo a base d'asta e la chiarezza circa i quantitativi stimati consentono agli operatori economici di formulare offerte economiche sostenibili, riducendo il rischio di ribassi eccessivi dovuti a sottostime dei costi o a strategie opportunistiche di aggiudicazione a basso prezzo seguite da richieste di incrementi o inadempimenti in fase esecutiva.

D) TUTELA DEI LAVORATORI, CLAUSOLE SOCIALI E QUALITÀ DELL'OCCUPAZIONE

Il servizio di ristorazione scolastica è qualificabile come "servizio ad alta intensità di manodopera" ai sensi dell'art. 2, comma 1, lett. e), Allegato I.1, d.lgs. 36/2023, intendendosi per tali i servizi "in cui il costo della manodopera rappresenta almeno il 50 per cento dell'importo del contratto". Tale qualificazione comporta l'applicazione di una disciplina rafforzata di tutela del lavoro e dei lavoratori, volta a contrastare fenomeni di dumping sociale, sfruttamento, precarizzazione, competizione al ribasso operata attraverso compressione dei diritti e delle tutele dei lavoratori.

Gli obiettivi perseguiti in tale ambito sono:

- **Applicazione integrale dei contratti collettivi nazionali di lavoro:** per il settore della ristorazione collettiva e commerciale, il contratto collettivo di riferimento è il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale stipulato da FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) - Confcommercio e dalle organizzazioni sindacali FILCAMS-CGIL, FISASCAT-CISL, UILTUCS-UIL. L'obbligo di applicazione del CCNL riguarda l'integralità degli istituti contrattuali (retribuzioni base, scatti di anzianità, indennità varie, straordinari, ferie, permessi, tredicesima e quattordicesima mensilità, trattamento di fine rapporto, contribuzione previdenziale e assistenziale, norme in materia di

orario di lavoro, classificazione e inquadramento, formazione professionale, sicurezza sul lavoro).

In sede di offerta, l'operatore economico deve dichiarare il CCNL che intende applicare; in sede di esecuzione, le stazioni appaltanti vigilano sull'effettiva applicazione del CCNL attraverso l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), che attesta la regolarità nei versamenti contributivi e assicurativi.

In caso di irregolarità contributive accertate attraverso il DURC, l'art. 11, comma 6, d.lgs. 36/2023 prevede che la stazione appaltante trattiene l'importo corrispondente all'inadempimento dai certificati di pagamento e provvede al versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni, dopo formale invito del RUP a provvedervi entro 15 giorni, la stazione appaltante può procedere al pagamento diretto delle retribuzioni ai lavoratori, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore (art. 11, comma 5).

- **Stabilità occupazionale e contrasto alla precarizzazione:** l'art. 102, comma 1, lett. a), d.lgs. 36/2023 prevede che nei bandi di gara le stazioni appaltanti richiedano agli operatori economici di "garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato".

- **Pari opportunità, inclusione e non discriminazione:** l'art. 57, comma 1, d.lgs. 36/2023 prevede che le stazioni appaltanti inseriscano nei bandi di gara "specifiche clausole sociali" volte a "garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate".

L'art. 102, comma 1, lett. c), d.lgs. 36/2023 prevede che gli operatori economici assumano impegni specifici volti a garantire tali pari opportunità, indicando nell'offerta le modalità con le quali intendono adempiere.

L'Appaltatore deve, pertanto, assumere l'impegno di destinare le eventuali nuove assunzioni necessarie a favore di giovani under 36, donne, persone con disabilità o in condizioni di svantaggio, con l'obiettivo di raggiungere una composizione della forza lavoro impiegata nel servizio che rifletta almeno al 30% tali categorie nelle nuove assunzioni rese necessarie dall'esecuzione del contratto.

- **Formazione continua del personale come investimento qualitativo:** la qualità del servizio di ristorazione scolastica dipende in misura determinante dalle competenze, dalla professionalità, dalla motivazione e dalla consapevolezza del personale impiegato nelle diverse fasi (approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione, pulizia).

La formazione continua del personale non costituisce, quindi, un mero adempimento formale, ma rappresenta un investimento strategico dell'operatore economico nella qualità del servizio e nella sicurezza alimentare.

Il capitolato prevede l'obbligo di formazione continua e aggiornamento su: principi di alimentazione e salute; dietetica applicata alla ristorazione collettiva; diete speciali per motivi sanitari (allergie, intolleranze, celiachia) ed etico-religiosi; sistema HACCP, microbiologia alimentare, controllo della qualità; tecnologie di cottura e conservazione degli alimenti; stagionalità e territorialità dei prodotti; Criteri Ambientali Minimi, lotta agli sprechi, economia circolare; salute e sicurezza sul lavoro (d.lgs. 81/2008); gestione rifiuti e raccolta differenziata; utilizzo di detersivi a basso impatto ambientale; comunicazione efficace con l'utenza; gestione delle emergenze e dei protocolli sanitari anti-contagio.

L'Appaltatore deve documentare, a richiesta delle stazioni appaltanti, l'effettivo svolgimento della formazione (programmi, calendari, attestati di partecipazione, registri presenze).

E) EDUCAZIONE ALIMENTARE, PARTECIPAZIONE DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA E TRASPARENZA

Il servizio di ristorazione scolastica non si esaurisce nella somministrazione di pasti nutrizionalmente equilibrati e igienicamente sicuri, ma rappresenta un'occasione educativa di straordinario valore per promuovere nei bambini e nei ragazzi la consapevolezza alimentare, l'adozione di stili di vita sani, il rispetto per l'ambiente e per il cibo come bene comune, la cultura della sostenibilità e del contrasto agli sprechi.

Gli obiettivi perseguiti in tale ambito sono:

• Promozione di percorsi di educazione alimentare rivolti agli alunni

L'Appaltatore è tenuto a rendersi promotore di attività educative, laboratori, iniziative di sensibilizzazione rivolte agli alunni utenti del servizio, con una frequenza minima di almeno 2 iniziative annue per ciascun plesso scolastico. Le tematiche affrontate devono riguardare: principi di una sana alimentazione; importanza della varietà e dell'equilibrio nella dieta; stagionalità e territorialità degli alimenti; filiere agroalimentari e agricoltura sostenibile; sprechi alimentari e loro impatti ambientali, economici e sociali; cultura del riuso e dell'economia circolare. Le attività devono essere progettate in collaborazione con le direzioni scolastiche, con linguaggio e metodologie adeguate alle diverse fasce d'età, privilegiando approcci esperienziali, ludici, laboratoriali. Potranno essere coinvolti, ove disponibili, esperti esterni (dietisti, biologi nutrizionisti, agronomi, educatori ambientali) o rappresentanti delle organizzazioni di produttori locali.

• Coinvolgimento di insegnanti e famiglie

Le iniziative di educazione alimentare possono essere estese anche ai docenti e alle famiglie, attraverso incontri informativi, distribuzione di materiale

divulgativo, creazione di percorsi di approfondimento, con l'obiettivo di creare una sinergia educativa tra scuola, servizio di ristorazione e ambiente familiare, evitando messaggi contraddittori e rafforzando l'acquisizione di stili alimentari corretti.

• **Carta dei Servizi come strumento di trasparenza e di patto con l'utenza**

L'Appaltatore deve elaborare e diffondere una Carta dei Servizi che costituisca lo strumento attraverso il quale l'operatore economico esplicita pubblicamente gli impegni assunti in termini di qualità del servizio, i diritti dell'utenza, le modalità di segnalazione di disservizi o insoddisfazioni, le procedure di gestione dei reclami. La Carta deve contenere informazioni chiare, accessibili e verificabili su: provenienza e caratteristiche delle derrate alimentari (con indicazione delle percentuali di prodotti biologici, DOP/IGP, a km zero effettivamente utilizzate); menù offerti (con ricette, grammature, informazioni nutrizionali); stagionalità degli alimenti; gestione degli allergeni e delle diete speciali; modalità di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti; gestione della raccolta differenziata e del recupero delle eccedenze; standard qualitativi del servizio (tempi di consegna, temperature, caratteristiche organolettiche); procedure di monitoraggio e controllo della qualità; modalità di partecipazione delle Commissioni Mensa; canali di comunicazione con l'utenza e gestione dei reclami.

• **Collaborazione attiva e costruttiva con le Commissioni Mensa**

L'Appaltatore è tenuto a garantire la massima collaborazione con le Commissioni Mensa, assicurando: partecipazione del Responsabile del Servizio (o suo delegato) agli incontri periodici convocati dalle Commissioni (con l'obiettivo di raggiungere un tasso di partecipazione del 100%); accesso dei componenti delle Commissioni al centro di cottura e ai refettori per sopralluoghi e verifiche (previa dotazione di camici e copricapi forniti dall'Appaltatore per ragioni igieniche); tempestiva risposta a osservazioni,

rilievi, proposte formulate dalle Commissioni; condivisione di dati, documenti, informazioni rilevanti per l'attività di monitoraggio; disponibilità a valutare modifiche ai menù o alle modalità organizzative che emergano come proposte condivise tra Commissioni Mensa, stazioni appaltanti e Appaltatore, purché compatibili con i vincoli nutrizionali, igienico-sanitari, economici e contrattuali.

• **Sistemi di rilevazione della *customer satisfaction***

L'Appaltatore deve implementare sistemi strutturati e periodici di rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza, attraverso questionari somministrati con frequenza almeno semestrale (primo e secondo quadrimestre dell'anno scolastico) al personale docente e ATA presente durante i pasti, ai rappresentanti delle Commissioni Mensa, eventualmente anche alle famiglie. I questionari devono indagare: gradimento dei menù proposti (per singole portate e per pasto complessivo); qualità percepita delle derrate (freschezza, sapore, presentazione); adeguatezza delle porzioni; puntualità delle consegne; temperatura dei pasti; comportamento e professionalità del personale addetto alla distribuzione; pulizia e ordine dei refettori; eventuale percezione di sprechi e relative cause. I dati raccolti devono essere elaborati, condivisi con i Committenti e con le Commissioni Mensa, utilizzati per implementare azioni correttive tempestive e misurabili. L'obiettivo è garantire un tasso di soddisfazione complessiva $\geq 70\%$ e implementare almeno l'80% delle azioni correttive derivanti dai rilievi condivisi.

SEZIONE 4 – ESIGENZE DI NATURA INFRASTRUTTURALE E LOGISTICA – DOTAZIONE DI CENTRO COTTURA –

Nessuno dei plessi scolastici dei due Comuni è dotato di una cucina interna idonea alla produzione autonoma della totalità dei pasti necessari. Tale circostanza, di carattere strutturale e non transitoria, rende impraticabile il sistema di ristorazione in loco con legame caldo-caldo per i plessi di scuola primaria e secondaria, determinando la necessità di adottare il regime di **pasto veicolato** (legame caldo-differito). Con tale sistema, i pasti vengono preparati presso un centro di cottura esterno, confezionati in contenitori isotermici e trasportati nei refettori scolastici, dove avviene la somministrazione.

La veicolazione comporta sfide specifiche in termini di mantenimento delle temperature, qualità organolettica e sicurezza microbiologica.

Una delle scelte progettuali più rilevanti riguarda la qualificazione della disponibilità del centro di cottura.

In linea con il principio del *favor participationis*, la disponibilità materiale e giuridica del centro di cottura è configurata come **requisito di esecuzione** e non come requisito di partecipazione.

Il concorrente è pertanto tenuto a presentare, in sede di offerta, una **dichiarazione di impegno** vincolante a rendere disponibile un centro di cottura idoneo prima dell'avvio del servizio, senza essere obbligato a dimostrarne il possesso già al momento della presentazione dell'offerta.

A tutela della qualità organolettica dei pasti e della sicurezza alimentare, è imposto il limite inderogabile di **35 minuti** quale tempo massimo di percorrenza tra il centro di cottura e il punto di consegna più distante calcolato tramite Google Maps in modalità "tempo reale" nelle fasce orarie di consegna.

SEZIONE 5 – INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE E STRUTTURALE DEI LOCALI DESTINATI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA

Si prevede l'impegno dell'Appaltatore ad eseguire, a propria cura e spese e senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, i seguenti interventi di miglioramento dei locali destinati al servizio di refezione scolastica, da ultimarsi prima della conclusione della durata dell'appalto.

1. Scuola Primaria «A. Varaia»

1.1 Lavori di tinteggiatura e decorazione

Esecuzione di lavori di tinteggiatura e decorazione dei vani di servizio adibiti a disimpegno e accesso al refettorio e dello spogliatoio, con pitture lavabili atossiche certificate per ambienti scolastici, previa preparazione e rasatura delle superfici esistenti. Colori e finiture decorative dovranno essere preventivamente concordati con il referente della Stazione Appaltante.

1.2 Schermatura solare

Fornitura e posa in opera di sistemi di schermatura solare da installare sulla vetrata principale del refettorio, in numero e posizione necessari a garantire un adeguato comfort termico e luminoso. I dispositivi dovranno essere conformi alla normativa UNI in materia di protezione solare e sicurezza, certificati CE e resistenti all'usura in ambiente scolastico.

2. Scuole dell'Infanzia «C. Collodi» e «G. Giachetti»

2.1 Tinteggiatura locali di servizio

Esecuzione di lavori di tinteggiatura di tutti i locali di servizio annessi alla mensa, con pitture lavabili atossiche certificate per ambienti scolastici, previa preparazione delle superfici.

2.2 Decorazione pareti interne del refettorio

Esecuzione di lavori di decorazione e miglioramento estetico delle pareti interne del refettorio, mediante tecniche decorative adatte ad ambienti per

l'infanzia, con materiali certificati atossici e lavabili, su soggetti e indicazioni cromatiche concordati con il referente della Stazione Appaltante.

3. Scuole infanzia “G. Giachetti” e “Magnoni”

3.1 Pannelli fonoassorbenti

Fornitura e posa in opera di pannelli fonoassorbenti all'interno del locale refettorio, dimensionati e posizionati in modo da assicurare un'efficace mitigazione acustica. I materiali dovranno essere ignifughi (classe di reazione al fuoco non inferiore a 1), atossici, lavabili e conformi alle norme UNI in materia di acustica ambientale. L'Appaltatore dovrà produrre, prima della posa, relazione tecnica illustrativa delle caratteristiche fonoassorbenti dei materiali impiegati e dei risultati attesi in termini di riduzione del tempo di riverbero.

4. Tutti i plessi scolastici

4.1 Erogatori di acqua microfiltrata

Fornitura e installazione, in ciascuno dei tre plessi scolastici serviti, di erogatori di acqua microfiltrata dotati di sistema di depurazione a osmosi inversa.

Gli apparecchi dovranno:

- essere conformi alle normative igienico-sanitarie vigenti in materia di acque destinate al consumo umano (D.Lgs. 18/2023);
- garantire l'erogazione di acqua naturale e, ove tecnicamente possibile, refrigerata;
- essere dotati di allaccio diretto alla rete idrica;
- essere corredati di manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana.

L'Appaltatore si obbliga altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli erogatori per l'intera durata contrattuale, inclusa la sostituzione periodica dei filtri e delle membrane osmotiche secondo le cadenze prescritte dal produttore e comunque con periodicità non inferiore a quella indicata nel manuale d'uso.

5. Disposizioni comuni

Tutti i materiali e i prodotti impiegati negli interventi dovranno essere nuovi, di prima scelta, conformi alle normative europee e nazionali applicabili, corredati delle relative certificazioni e schede tecniche. L'Appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio di ciascun intervento, la documentazione tecnica dei materiali e dei prodotti che intende impiegare, con indicazione delle caratteristiche prestazionali e di sicurezza.

La verifica della corretta e integrale esecuzione degli interventi è condizione per l'avvio del servizio. Il collaudo degli interventi dovrà essere trasmesso al Direttore dell'esecuzione del contratto, sarà verbalizzato e il relativo verbale costituirà parte integrante della documentazione contrattuale.

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio

1.1 Il presente Capitolato Speciale d'Appalto disciplina le condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica dei **Comuni di Cafasse e Villanova Canavese**, in regime di **pasto veicolato**, comprensivo di tutte le prestazioni necessarie a garantire la corretta e integrale erogazione del servizio stesso.

1.2. L'appalto comprende, nelle linee essenziali, le seguenti prestazioni principali e accessorie:

- a) Approvvigionamento di tutte le derrate alimentari necessarie, conformi ai requisiti di qualità e sostenibilità prescritti dal presente Capitolato e dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020;
- b) Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso un centro di cottura nella piena disponibilità dell'Appaltatore, rispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 852/2004, D.Lgs. 193/2007);
- c) Trasporto dei pasti confezionati sino ai punti di consegna indicati dalle Amministrazioni Comunali, nel rispetto delle prescrizioni in materia di temperatura e igiene alimentare;
- d) Allestimento e apparecchiatura dei tavoli nei refettori scolastici;
- e) Distribuzione dei pasti agli utenti, con assistenza durante il momento del pasto;
- f) Raccolta e cura delle stoviglie monouso;
- g) Pulizia e sanificazione dei locali refettori;

- h) Raccolta differenziata, trasporto e smaltimento o avvio a recupero dei rifiuti prodotti nelle sedi di somministrazione;
- i) Gestione del sistema informatizzato di prenotazione pasti e rilevazione delle presenze, in interfaccia con i sistemi comunali;
- j) Attivazione di iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione ambientale a favore degli alunni.

1.3. Sono, comunque, comprese nell'appalto tutte le prestazioni necessarie o utili per dare piena e perfetta esecuzione al servizio, in regola d'arte e secondo la diligenza professionale, fatti salvi i soli oneri posti espressamente a carico del Committente.

Art. 2 – Lotti funzionali – Offerta obbligatoria congiunta

2.1 L'appalto è articolato in due **lotti funzionali**:

Lotto 1 – Comune di Cafasse: servizio di refezione per la Scuola dell'Infanzia di Monasterolo, la Scuola dell'Infanzia Capoluogo, la Scuola Primaria "G. Marconi" e il personale autorizzato;

Lotto 2 – Comune di Villanova Canavese: servizio di refezione per la Scuola dell'Infanzia "Collodi", la Scuola Primaria "Varaia" e il personale autorizzato.

2.2 È fatto **obbligo** ai concorrenti di presentare un'unica offerta per entrambi i lotti. Non sono ammesse offerte per un solo lotto. L'aggiudicazione avverrà congiuntamente ad un unico operatore economico, per le ragioni esposte nella Relazione Illustrativa che precede.

2.3 L'Appaltatore è tenuto a garantire la continuità del servizio per tutti i giorni del calendario scolastico approvato dagli organi competenti, per tutta la durata del contratto.

Art. 3 – Durata dell'appalto

Il contratto decorre dal 1° settembre **2026** (inizio dell'Anno Scolastico 2026/2027) e ha una durata di **tre anni scolastici**, con scadenza al **31 luglio 2029**.

Nelle more della stipula del contratto, qualora le esigenze del servizio lo richiedano, le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di emettere ordini di avvio anticipato ai sensi dell'[art. 17 del D.Lgs. 36/2023](#).

Art. 4 – Ammontare presunto del contratto

4.1 Il **prezzo unitario** a pasto posto a base di gara è fissato in **€ 5,80 (cinque/80) oltre IVA al 4%**, comprensivo di tutte le prestazioni richieste.

4.2 Il **valore a base di gara** per la durata triennale ordinaria (3 anni scolastici) è di € 645.409,40 + IVA, calcolato su un volume totale stimato di circa 111.243 pasti, comprensivo di oneri di sicurezza da interferenza.

4.3 Il **costo della manodopera**, per il primo triennio, è quantificabile nella somma di euro 309.255,54. Il Contratto collettivo applicato è quello dei Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Commerciale e Turismo, codice CNEL H05Y, codice ATECO 56.29.10.

4.4 I **costi della sicurezza da interferenza** sono stimati in euro 100,00 oltre IVA, per ciascun lotto funzionale, per riunione di coordinamento.

4.5 I volumi di pasto indicati sono meramente **presuntivi e non garantiti**. L'Appaltatore non può avanzare pretese di sorta per il mancato raggiungimento del volume stimato, in considerazione della variabilità strutturale delle presenze scolastiche.

4.6 Il corrispettivo è determinato **a misura**, sulla base del numero effettivo di pasti ordinati e consegnati secondo le modalità di cui al presente Capitolato.

Art. 5 – Revisione prezzi

5.1. Ai sensi dell'art. 60 del Codice dei Contratti Pubblici è riconosciuta all'Appaltatore la revisione prezzi.

5.2. La clausola di revisione dei prezzi si attiva automaticamente, ai sensi dell'art. 60, comma 2, lett. b), del Codice dei Contratti Pubblici e dell'art. 3, comma 2, dell'Allegato II.2-bis, anche in assenza di istanza di parte, qualora si verifichi una variazione dell'indice o del sistema ponderato di indici – individuato ai sensi della tabella di seguito riportata – superiore al 5 per cento (5%) dell'importo complessivo del contratto quale risultante dal provvedimento di aggiudicazione. La revisione opera nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5%, applicata alle prestazioni da eseguire.

5.3. La soglia del 5% rappresenta la franchigia contrattuale a carico dell'Appaltatore e costituisce la normale alea economica di mercato che questi è tenuto a sopportare senza diritto ad alcun adeguamento del corrispettivo.

5.4. La variazione è calcolata come differenza tra il valore dell'indice o del sistema ponderato di indici al momento della rilevazione e il corrispondente valore riferito al mese del provvedimento di aggiudicazione, che costituisce il valore base (t_0) per l'intera durata contrattuale, conformemente all'art. 12, comma 1, dell'Allegato II.2-bis, al Codice dei contratti pubblici.

5.5. Ai fini della determinazione della variazione del prezzo del presente appalto di servizi, in conformità all'art. 60, comma 3, lettera b), del Codice e agli articoli 10, 11 e 12 dell'Allegato II.2-bis, la Stazione Appaltante individua

il seguente sistema ponderato di indici, di cui alla tabella D3 – CPV 55300000-3, composto come di seguito indicato

Componente	Indice ISTAT di riferimento	Classificazione	Peso %
Derrate alimentari e bevande	IPPI [10-11] Indici dei prezzi alla produzione dell'industria alimentare e delle bevande	IPPI Indici dei prezzi alla produzione dell'industria	40%
Costo del lavoro / Manodopera	IR [562] altri servizi di ristorazione	IR indici di retribuzione	48%
Altri beni e servizi (energia, materiali di consumo)	NIC [00] Indice generale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (senza tabacchi).	NIC prezzi al consumo	12%

Art. 6 – Conservazione dell'equilibrio contrattuale

6.1. In applicazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale di cui all'art. 9 del Codice, le disposizioni della presente clausola si coordinano con quelle di cui agli artt. 60 e 120 del Codice medesimo, costituendo un sistema integrato di tutela contrattuale. Le modifiche contrattuali eventualmente disposte in forza della presente clausola non integrano in nessun caso una modifica sostanziale ai sensi dell'art. 120, comma 6, del Codice, e non alterano la struttura del contratto né l'operazione economica sottesa.

6.2. Ai fini della presente clausola, non rilevano le fluttuazioni di costo che rientrano nell'ordinaria dinamica dei mercati di riferimento, nelle oscillazioni fisiologiche dei prezzi delle materie prime alimentari o dei costi della manodopera, né le variazioni prevedibili al momento della formulazione dell'offerta da parte di un operatore economico diligente. Sono parimenti

escluse dall'ambito di applicazione della clausola le variazioni di costo derivanti da inefficienze organizzative o gestionali imputabili all'Operatore Economico.

6.3. Qualora la sola applicazione del meccanismo di revisione prezzi non sia sufficiente a garantire il principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale di cui all'art. 9 del Codice – in particolare nel caso in cui sopravvengano circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea e all'ordinaria fluttuazione economica, idonee ad alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto – la parte svantaggiata ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali, ai sensi dell'art. 9, comma 1, e dell'art. 120, comma 8, del Codice.

6.4. La richiesta di rinegoziazione deve essere avanzata senza ritardo dalla parte svantaggiata, non appena questa abbia avuto conoscenza della sopravvenienza straordinaria e dei suoi effetti sull'equilibrio contrattuale. La richiesta non giustifica, di per sé, la sospensione dell'esecuzione del contratto, che prosegue regolarmente alle condizioni vigenti sino alla conclusione del procedimento di rinegoziazione.

6.5. A seguito della ricezione della richiesta di rinegoziazione, il RUP provvede a formulare una proposta di accordo entro un termine non superiore a novanta (90) giorni, come previsto dall'art. 120, comma 8, del Codice. La proposta è formulata nel rispetto dei principi di buona fede e in modo da ripristinare l'equilibrio originario del contratto senza alterarne la sostanza economica, nei limiti delle risorse disponibili.

6.6. La rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto quale risultante dal bando di gara e dal provvedimento di aggiudicazione, come previsto dall'art. 9, comma 2, del Codice. Non sono ammesse rinegoziazioni che comportino un vantaggio economico per una delle parti non giustificato dalla necessità di riequilibrio contrattuale. Gli oneri

per la rinegoziazione sono riconosciuti all'esecutore a valere sulle somme a disposizione indicate nel quadro economico dell'intervento, alle voci imprevisti e accantonamenti e, se necessario, anche utilizzando le economie da ribasso d'asta, ai sensi dell'art. 9, comma 1, del Codice.

6.7. Le Parti si impegnano reciprocamente a partecipare in buona fede al procedimento di rinegoziazione, fornendo tutte le informazioni e la documentazione necessarie per valutare l'impatto della sopravvenienza sull'equilibrio contrattuale e per pervenire a una soluzione condivisa entro un termine ragionevole.

6.8. Nel caso in cui le Parti non pervengano a un accordo di rinegoziazione entro un termine ragionevole dalla formulazione della proposta del RUP, la parte svantaggiata può agire in giudizio per ottenere l'adeguamento del contratto all'equilibrio originario, salva la responsabilità per la violazione dell'obbligo di rinegoziazione, ai sensi dell'art. 120, comma 8, del Codice.

Art. 7 – Subappalto

7.1 Il subappalto è consentito nei limiti previsti dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023, previa indicazione in sede di offerta e successiva autorizzazione della Stazione Appaltante.

7.2 Non è ammesso il subappalto delle attività di preparazione e cottura dei pasti, che costituiscono la prestazione principale e caratterizzante dell'appalto. Le prestazioni subappaltabili sono limitate ai servizi di trasporto e logistica, forniture, attività di pulizia e sanificazione ed altre attività accessorie.

7.3 Il subappaltatore deve possedere tutti i requisiti di qualificazione richiesti per le prestazioni subappaltate, incluse le autorizzazioni sanitarie e le certificazioni ambientali.

PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I – ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 8 – Utenza e sedi di somministrazione

8.1 Il servizio è destinato alle seguenti categorie di utenti:

- Alunni della Scuola dell'Infanzia (fascia d'età 3-6 anni);
- Alunni della Scuola Primaria secondaria di Primo Grado, ove presenti e autorizzati;
- Personale docente e non docente delle scuole indicate, autorizzato a fruire del servizio;
- Dipendenti comunali autorizzati.

8.2 Le sedi di consegna e somministrazione sono le seguenti, salvo variazioni comunicate con congruo preavviso (almeno 30 giorni) dalle Amministrazioni Committenti:

Lotto 1 – Comune di Cafasse:

Scuola dell'Infanzia di Monasterolo di Cafasse

Scuola dell'Infanzia Capoluogo (Cafasse)

Scuola Primaria "G. Marconi" – Cafasse

Lotto 2 – Comune di Villanova Canavese:

Scuola dell'Infanzia "Collodi" – Villanova Canavese

Scuola Primaria "Varaia" – Villanova Canavese

8.3 Nei plessi in cui il servizio è organizzato su due turni di consegna con intervallo temporale superiore a 30 minuti, l'Appaltatore adotta una delle seguenti modalità organizzative, a propria scelta:

- **Confezionamento differenziato:** i pasti destinati al secondo turno sono confezionati in un momento successivo rispetto a quelli del primo turno, in modo che il tempo intercorrente tra fine cottura e consegna non superi mai i 60 minuti anche per il secondo turno.

- **Confezionamento simultaneo con contenitori ad alta prestazione termica:** i pasti destinati a entrambi i turni sono confezionati contestualmente, utilizzando per il secondo turno contenitori isotermici ad alta capacità di ritenzione termica (dispersione massima 1°C/ora), garantendo comunque il mantenimento di temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C}$ al momento della consegna del secondo turno.

8.4 La modalità prescelta deve essere indicata nell'offerta tecnica e resta vincolante per l'intera durata contrattuale. La verifica della conformità è effettuata mediante misurazione della temperatura del secondo turno secondo le modalità di cui al presente Capitolato.

Art. 9 – Sistema informatizzato di gestione delle presenze e prenotazione pasti

9.1 La rilevazione quotidiana delle presenze e la prenotazione dei pasti avvengono mediante i seguenti sistemi informatizzati già in uso presso i Comuni Committenti, con spese relative al canone annuo a carico della ditta aggiudicataria, come da preventivi allegati.

Nova srl: sistema adottato dal Comune di Cafasse;

ECivis Solution srl: sistema adottato dal Comune di Villanova Canavese.

9.2 L'Appaltatore deve garantire la **piena interoperabilità** del proprio sistema gestionale interno con le piattaforme comunali indicate, nonché con eventuali nuove piattaforme che le Amministrazioni adottassero nel corso del

contratto, senza che ciò costituisca titolo per richiedere compensi aggiuntivi, salvo oneri straordinari di interfacciamento da concordare preventivamente.

9.3 La comunicazione del numero definitivo di pasti da preparare per ciascun plesso deve pervenire al centro di cottura **entro le ore 9:30** di ogni giorno di servizio. La comunicazione avviene in via telematica attraverso la piattaforma integrata. In caso di malfunzionamento del sistema, la comunicazione avviene via e-mail o telefono, secondo le modalità indicate dal Responsabile di Progetto.

Art. 10 – Centro di cottura: requisiti, distanza e logistica

10.1 La disponibilità di un centro di cottura idoneo costituisce **requisito di esecuzione** del contratto. Il concorrente deve presentare in sede di offerta una **dichiarazione di impegno irrevocabile** a rendere disponibile, entro e non oltre la data di consegna ufficiale del servizio (1 settembre 2026), un centro di cottura rispondente ai requisiti di cui al presente articolo.

10.2 Il centro di cottura deve soddisfare i seguenti requisiti minimi inderogabili:

- Essere dotato di regolare **autorizzazione sanitaria** o **notifica sanitaria** ai sensi del Reg. CE 852/2004, per la tipologia di attività svolta e per le produzioni effettuate;
- Essere dotato di impianti, attrezzature e strumentazione adeguati alla produzione del volume di pasti stimato dal presente Capitolato, con un margine di sicurezza di almeno il 20% in eccesso, per garantire continuità in caso di picchi di presenze;
- Essere dotato di celle frigorifere distinte per tipologia di alimento (carni crude, prodotti da forno, latticini, ortofrutta, prodotti surgelati), nel rispetto del principio della **marcia in avanti**;
- Essere dotato di **abbattitori rapidi di temperatura** in numero sufficiente;
- Rispettare tutte le prescrizioni del piano HACCP aziendale, che deve essere approvato dal Responsabile dell'Autocontrollo nominato dall'Appaltatore e aggiornato almeno annualmente;

- Essere dotato di sistemi di **produzione di energia da fonti rinnovabili** o di strumentazione ad alta efficienza energetica (classe A++ o superiore, o equivalente secondo la normativa di etichettatura vigente), e di attrezzature che **non utilizzino gas refrigeranti con GWP $\geq$ 150**.

10.3 Il centro di cottura deve essere ubicato a una **distanza massima** tale da garantire, nelle condizioni di traffico ordinario dei giorni feriali scolastici, un **tempo di percorrenza non superiore a 35 minuti** tra il centro di cottura e il punto di consegna più lontano tra quelli indicati dal presente Capitolato, calcolato tramite Google Maps in modalità "tempo reale" nelle fasce orarie di consegna. Il limite di 35 minuti è clausola tecnica essenziale, diretta a garantire il mantenimento della temperatura dei pasti al di sopra di +65°C al momento della consegna e la qualità organolettica delle preparazioni, ed è qualificata come clausola esecutiva.

10.4 Il tempo massimo di percorrenza si intende come tempo di percorrenza in autoveicolo calcolato tramite Google Maps in modalità "tempo reale" nelle **fasce orarie effettive di consegna** (ore 11:00 – 13:30) nei giorni feriali del periodo scolastico.

10.5 Il calcolo deve essere effettuato:

- **In sede di offerta tecnica:** il concorrente dichiara la distanza chilometrica e il tempo di percorrenza dal centro di cottura proposto a ciascun plesso scolastico, allegando screenshot della rilevazione cartografica.
- **Prima della stipula del contratto:** la stazione appaltante verifica la veridicità delle dichiarazioni con controllo analogo.
- **In fase esecutiva:** il tempo effettivo è monitorato attraverso il sistema di data logger previsto dal presente Capitolato.

10.6 L'Appaltatore è tenuto a produrre, in sede di offerta e successivamente con cadenza **semestrale**, uno screenshot o report esportato dalla piattaforma Google Maps o strumento equivalente certificato, attestante i tempi di percorrenza per ciascun plesso. In caso di variazioni infrastrutturali (lavori stradali, modifiche viarie strutturali), l'Appaltatore deve comunicare immediatamente alla stazione appaltante le eventuali criticità e proporre soluzioni alternative, fermo restando il limite dei 35 minuti quale soglia inderogabile.

10.7 Il tempo massimo di percorrenza di 35 minuti tra il termine delle operazioni di carico presso il centro di cottura e la consegna al plesso di destinazione si intende comprensivo delle soste tecniche intermedie necessarie per le consegne ai plessi collocati lungo il percorso. Il piano dei trasporti, allegato al Piano di Avvio di cui all'Art. 40, deve documentare per ciascun percorso i tempi di transito stimati, le soste previste e il plesso più distante rispetto al quale è calcolato il rispetto del limite. In caso di mancato rispetto del termine così calcolato si applicano le penali di cui all'Art. 35.

10.8 L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a dimostrare la piena e concreta disponibilità del centro di cottura di cui al comma 1, munito di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie e in condizioni di immediata operatività, entro e non oltre **trenta giorni lavorativi prima della data di avvio effettivo del servizio**

10.9 La perdita, a qualsiasi titolo, della disponibilità del centro di cottura o della relativa autorizzazione sanitaria durante l'esecuzione del contratto, qualora non sostituita con altra struttura idonea entro **5 giorni lavorativi**, costituisce causa di risoluzione del contratto per grave inadempimento, ai sensi dell'art. 1453 c.c.

Art. 11 – Mezzi di trasporto

11.1 Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai punti di consegna deve avvenire con **automezzi idonei** al trasporto di alimenti ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del D.Lgs. 193/2007, dotati di coibentazione adeguata o di impianti di mantenimento della temperatura attiva.

11.2 Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere dotati di:

- **Sistema di geolocalizzazione satellitare GPS/GPRS** con tracciamento del percorso effettivo degli automezzi e registrazione cronologica delle soste presso ciascun punto di consegna, con messa a disposizione dei dati alla stazione appaltante mediante accesso telematico o report settimanali."
- Cassoni o vani di carico **lavabili, disinfettabili e impermeabili**;
- **Sistemi di registrazione digitale delle temperature** (data logger o soluzioni IoT equivalenti) con trasmissione in tempo reale, che consentano la

verifica a posteriori del mantenimento della catena del caldo e del freddo per l'intera durata del trasporto;

- Contenitori isotermici con bacinelle **Gastronorm in acciaio inox AISI 304**, con coperchi a tenuta ermetica. È fatto divieto assoluto di utilizzo di contenitori in polistirolo espanso monouso o altri materiali non riutilizzabili;
- Sistemi di bloccaggio dei contenitori per prevenire spostamenti e contaminazioni durante il trasporto.

11.3 È fatto **divieto assoluto** di trasportare, sugli stessi automezzi e contestualmente ai pasti scolastici, derrate o merci estranee al servizio oggetto del presente Capitolato.

11.4 Al fine di elevare il livello di controllo della catena logistica, l'Appaltatore è tenuto ad implementare un sistema di tracciamento digitale integrato che comprenda:

- **Data logger certificati** con registrazione in continuo (ogni 5 minuti) della temperatura interna del vano di carico, con trasmissione dati in tempo reale a una piattaforma cloud accessibile dalla stazione appaltante mediante credenziali dedicate;
- **Sistema di geolocalizzazione GPS** degli automezzi con registrazione del percorso effettivo e del tempo di percorrenza per ciascuna consegna, al fine di verificare il rispetto del limite dei 35 minuti di cui all'art. 10;
- **Alert automatici** in caso di superamento delle soglie termiche di cui all'art. 12, con notifica immediata al Responsabile di Progetto e alla stazione appaltante;
- Conservazione dei log di temperatura e GPS per un periodo minimo di **12 mesi**, con obbligo di esibizione su richiesta della stazione appaltante o dell'autorità sanitaria competente.

11.5 Costituisce criterio premiale che il sistema di geolocalizzazione GPS/GPRS installato sugli automezzi preveda le seguenti operazioni:

- Trasmettere dati in tempo reale a piattaforma cloud
- Consentire accesso H24 al Direttore dell'Esecuzione e ai Referenti Comunali tramite credenziali dedicate (login web o app mobile)
- Registrare e conservare per 12 mesi:
 - Percorso effettivo (traccia GPS)
 - Orari di partenza dal centro cottura
 - Orari di arrivo e sosta presso ciascun plesso

- Tempo di percorrenza effettivo
- Velocità media e massima
- Generare alert automatici in caso di:
 - Superamento limite 35 minuti tra centro cottura e plesso più distante
 - Deviazioni significative dal percorso ottimale
 - Soste prolungate non giustificate
- Produrre report settimanali automatici trasmessi al DEC con sintesi percorsi, tempi medi, eventuali anomalie.

Art. 12 – Contenitori, confezionamento e condizioni di temperatura

12.1 Il confezionamento e la veicolazione dei pasti devono garantire in ogni momento il rispetto delle seguenti temperature di sicurezza alimentare, misurate al cuore del prodotto:

- **Preparazioni calde:** temperatura $\geq +65^{\circ}\text{C}$ al momento della consegna al refettorio;
- **Preparazioni fredde:** temperatura $\leq +4^{\circ}\text{C}$ al momento della consegna;
- **Prodotti surgelati:** temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ per l'intera catena logistica.
- **Preparazioni calde (al cuore, post abbattimento, fase legame)** $\geq +60^{\circ}\text{C}$ per max 2 ore dall'abbattimento

12.2 La verifica della temperatura avviene sistematicamente e documentalmente:

- **A centro cottura:** misurazione con sonda certificata al cuore del prodotto, prima della sigillatura del contenitore. I valori rilevati devono essere registrati sul sistema informatizzato di autocontrollo e riportati sull'etichetta del lotto.
- **Durante il trasporto:** monitoraggio continuo tramite data logger, installato nel vano di carico
- **All'arrivo al refettorio:** misurazione al momento della presa in carico del personale di distribuzione, con annotazione su apposito registro. La misurazione della temperatura al momento della consegna al refettorio è

effettuata dal **personale dell'Appaltatore incaricato della distribuzione** alla presenza di un rappresentante dell'istituzione scolastica (docente, personale ATA o membro della Commissione Mensa, ove presente). I risultati sono annotati su apposito registro cartaceo o digitale, conservato presso ciascun plesso per almeno 12 mesi e messo a disposizione del Direttore dell'Esecuzione a richiesta. In caso di assenza di personale scolastico al momento della consegna, la misurazione è effettuata dal personale dell'Appaltatore e documentata mediante fotografia del display del termometro con indicazione di data, ora e plesso, trasmessa entro la giornata al responsabile del servizio comunale.

12.3 In caso di riscontro di temperature non conformi, il lotto di pasti interessato deve essere **immediatamente ritirato** e non somministrato agli utenti. L'Appaltatore ha l'obbligo di predisporre entro 2 ore una fornitura sostitutiva, ovvero di concordare con il responsabile del servizio la misura alternativa più idonea (es. pasto freddo sicuro). La mancata somministrazione del pasto per causa imputabile all'Appaltatore non dà luogo a corrispettivo e comporta l'applicazione delle penali.

12.4 Entro **48 ore** dal verificarsi dell'evento, l'Appaltatore deve trasmettere un **report di analisi delle cause** e le azioni correttive adottate per prevenire il ripetersi dell'evento.

Art. 13 – Struttura del menù

REFEZIONE SCOLASTICA MENU'	
Progetto frutta/merenda a metà mattina	
Pranzo	
	un primo piatto
	un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)
	un contorno
	Pane

	Frutta
	acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

REFEZIONE SCOLASTICA	
MENU'	
Merenda	
	La merenda è sempre servita nelle scuole dell'infanzia
	Nelle scuole primarie è fornita solo per gli utenti iscritti al servizio di post-scuola.

DIPENDENTI	
MENU'	
Pasto	
	un primo piatto (a scelta tra due): • pasta o piatto del giorno del menù scolastico; • altro primo piatto, possibilmente pasta/riso integrale che possa essere una valida alternativa con condimento vegetariano
	un secondo piatto (a scelta tra i seguenti): • piatto del giorno del menù scolastico • altro secondo piatto, che possa essere una valida alternativa vegetariana o viceversa un piatto di carne/pesce quando il menù scolastico è già un piatto vegetariano
	un contorno (a scelta tra due): • uno caldo • uno freddo (insalate varie)
	frutta o yogurt o dessert
	pane bianco e integrale e grissini.

CESTINI FREDDI – SACCO GITA	
	n. 2 panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o frittata oppure monoporzioni di insalate miste (insalata di riso/pasta/orzo)
	un frutto
	una barretta di cioccolato da 20 g
	n. 2 tovaglioli di carta

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare

Art. 14 – Menù scolastici

14.1 I menù scolastici sono articolati su **tre stagioni alimentari** (autunnale, invernale, primaverile-estiva) e predisposti dall'Appaltatore, in collaborazione con un **dietista o nutrizionista** regolarmente iscritto all'albo professionale, nel rispetto delle indicazioni della dieta mediterranea e delle Linee Guida per la Sana Alimentazione Italiana.

14.2 I menù devono essere **validati dall'ASL** di riferimento prima dell'avvio di ciascuna stagione scolastica e trasmessi alle Amministrazioni Committenti almeno **30 giorni prima** della data di entrata in vigore.

Le tabelle dietetiche devono prevedere:

- Una rotazione su cicli di **almeno quattro settimane**, per garantire varietà nell'alimentazione degli alunni;
- Piatti ispirati alla **tradizione culinaria piemontese e canavesana**, valorizzando le produzioni tipiche del territorio;
- Una progressiva **riduzione della quota proteica animale** a favore dei **legumi** come fonte proteica vegetale, in linea con le più recenti raccomandazioni dell'OMS e con i CAM per la ristorazione collettiva;
- Il rispetto del **calendario di stagionalità** per tutti i prodotti ortofrutticoli, con divieto di utilizzo di prodotti fuori stagione;
- La **limitazione del contenuto di grassi saturi sale e zuccheri aggiunti**, in conformità alle indicazioni del Piano Nazionale della Prevenzione.

14.3 Sono ammesse variazioni temporanee del menù, comunicate all'Amministrazione e affisse nei refettori con almeno 24 ore di anticipo, nei seguenti casi: indisponibilità improvvisa di un prodotto per cause di forza maggiore documentata, adeguamento stagionale anticipato, richiesta motivata delle Commissioni Mensa. Non sono ammesse variazioni che comportino la sostituzione di prodotti biologici con prodotti convenzionali, salvo temporanea indisponibilità del mercato debitamente documentata.

14.4 È fatto divieto assoluto di inserire nei menù prodotti contenenti **organismi geneticamente modificati (OGM)** o additivi alimentari del tipo **esaltatori di sapidità** (glutammato monosodico e analoghi, E620-E625).

Art. 15 - Variazione del menù

15.1. È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- 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 o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

15.2 Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Committente. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.

15.3 Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'ASL.

Art. 16 – Diete speciali e gestione delle allergie

16.1 L'Appaltatore è tenuto a garantire la fornitura di **diete differenziate** per le seguenti categorie di utenti, senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni Committenti o per le famiglie:

a) **Diete sanitarie (per allergie e intolleranze alimentari certificate):** attivate previa presentazione di certificato medico rilasciato da un medico del SSN o specialista, indicante la specifica allergia o intolleranza, gli alimenti da escludere e la durata della prescrizione. Le diete sanitarie sono predisposte in conformità con le prescrizioni mediche e approvate dall'ASL. La responsabilità della correttezza della dieta è condivisa tra l'Appaltatore (che la predispone) e il medico prescrittore;

b) **Diete etico-religiose:** attivate su semplice richiesta scritta della famiglia, senza necessità di certificazione medica. Il Capitolato non richiede al genitore motivazioni o documentazioni di ordine religioso o etico, nel rispetto della libertà di coscienza. Sono comprese le diete prive di carne suina, vegetariane, vegane e halal;

c) **Diete "in bianco":** predisposte per stati di malattia acuta temporanea (gastroenterite, diarrea, ecc.), attivabili dalla famiglia per un massimo di **5 giorni consecutivi** senza certificato medico. Per periodi superiori, è richiesta prescrizione medica.

16.2 Le diete speciali (per patologie, allergie, intolleranze, esigenze etico-religiose) richiedono un processo produttivo separato e rigoroso:

- Preparazione in **locali dedicati o in fasce orarie distinte** rispetto alla produzione ordinaria, con pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature tra un ciclo produttivo e l'altro;
- Confezionamento in **monoporzioni individualmente termo-sigillate**, con sigillo di garanzia di integrità;
- Utilizzo di attrezzature, utensili e contenitori esclusivi per le diete speciali, contrassegnati con colori o simboli identificativi;
- Verifica documentale da parte del cuoco responsabile prima della sigillatura.

16.3 Ogni monoporzione di dieta speciale deve riportare un'etichetta contenente obbligatoriamente:

- **Nome e cognome** dell'alunno destinatario;
- **Denominazione e descrizione** della preparazione;
- **Tipo di dieta** (es. senza glutine, senza lattosio, vegetariana, ecc.);
- **Elenco degli allergeni assenti**, con indicazione esplicita degli allergeni di cui al Regolamento UE 1169/2011;
- **Data e ora di preparazione**;
- **Temperatura rilevata** a fine cottura;
- **Numero di lotto**.

16.4 L'Appaltatore deve predisporre e trasmettere alla stazione appaltante, entro **30 giorni dall'avvio del servizio**, un **Protocollo Operativo per la Gestione delle Allergie Alimentari** che includa:

- Procedura di attivazione della dieta speciale (modulistica, tempi di preavviso);
- Misure di prevenzione delle contaminazioni crociate in ogni fase (produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione);
- Procedura di verifica all'atto della consegna (distinta firmata dal referente del plesso);
- Piano di formazione del personale coinvolto nella gestione delle diete speciali.

16.5 Il protocollo deve essere comunicato alla Stazione Appaltante e aggiornato a ogni variazione rilevante del processo produttivo o dell'utenza.

Art. 16 bis – Progetto "Frutta/merenda a metà mattina"

Al fine di promuovere sane abitudini alimentari e di ridurre il quantitativo di frutta non consumata nei piatti a fine pasto, l'Appaltatore organizza, di concerto con le Amministrazioni Committenti, la distribuzione di frutta di stagione fresca o merenda sana agli alunni della Scuola dell'Infanzia delle scuole di Cafasse e Villanova Canavese alle ore 10:00 di ogni giorno scolastico in cui è previsto il servizio mensa.

La frutta utilizzata deve essere di produzione biologica certificata, preferibilmente proveniente da aziende del territorio canavesano o piemontese, e conforme ai requisiti di freschezza e qualità organolettica.

CAPO II – DERRATE ALIMENTARI E CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Art. 17 – Requisiti di sostenibilità per le derrate alimentari

17.1 Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti devono rispettare i seguenti requisiti minimi, derivanti dai CAM e dalle migliori prassi di settore:

a) Prodotti da agricoltura biologica: Devono essere di produzione biologica certificata (Reg. UE 2018/848 e successive modificazioni) le seguenti categorie, nelle percentuali minime indicate (calcolate in peso sul totale della categoria acquistata nell'anno):

- Frutta, verdura e ortaggi freschi: **100%**
- Cereali e derivati (pasta, riso, farro, orzo, ecc.): **almeno 70%**
- Legumi secchi: **100%**
- Uova: **100%**
- Yogurt e formaggi: **almeno 70%**
- Olio extravergine di oliva: **100%**
- Carne bovina e suina: **almeno 50%**
- Pollo e pollame: **almeno 50%**
- Prodotti ittici: **100% da pesca sostenibile certificata MSC o equivalente, acquacoltura biologica certificata;**
- Pane e prodotti da forno: **almeno 60% (farina biologica)**

b) Filiera corta e produzioni locali: L'Appaltatore è tenuto a privilegiare, per le categorie di prodotto non soggette all'obbligo di biologico al 100%, i prodotti a **denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), specialità tradizionale garantita (STG)** o comunque prodotti in Piemonte o nelle regioni limitrofe, al fine di ridurre l'impronta carbonica legata al trasporto delle merci. Tale requisito costituisce altresì **criterio premiante** nell'offerta tecnica.

Categoria merceologica	Biologico certificato (Reg. UE 848/2018)	DOP/IGP/STG (Reg. UE 1151/2012)	Filiera corta (<70 km)
Frutta, verdura e ortaggi freschi	100%	n.a.	almeno 40%
Cereali e derivati (pasta, riso, farro, orzo)	minimo 70%	almeno 30%	almeno 20%
Legumi secchi	100%	n.a.	almeno 30%
Uova	100%	n.a.	almeno 50%
Yogurt e formaggi	minimo 70%	almeno 30%	almeno 40%
Olio extravergine di oliva	100%	DOP/IGP 100%	n.a.
Carne bovina e suina	minimo 50%	almeno 30%	almeno 30%
Pollo e pollame	minimo 50%	almeno 20%	almeno 40%
Prodotti ittici	100% da pesca sostenibile certificata MSC o equivalente, o acquacoltura biologica certificata		
Pane e prodotti da forno	minimo 60% (farina biologica)	almeno 20%	almeno 30%

c) Stagionalità: È obbligatorio il rispetto del **calendario di stagionalità** per i prodotti ortofrutticoli, come definito dal calendario elaborato dall'ISPRA o da analogo strumento regionale/nazionale riconosciuto. L'utilizzo di prodotti fuori stagione è ammesso esclusivamente in caso di comprovata e documentata indisponibilità stagionale.

d) Prodotti equosolidali: Per le derrate di origine tropicale non coltivabili in Italia (banane, cacao, caffè, orzo, ecc.), è richiesta preferibilmente una

certificazione di commercio equo e solidale (es. Fairtrade, UTZ), quale criterio premiante.

e) Divieto di OGM: È fatto divieto assoluto di utilizzo di ingredienti o additivi contenenti o derivati da organismi geneticamente modificati (OGM), in qualunque forma.

f) Prodotti ittici: I prodotti ittici devono provenire da pesca sostenibile certificata (es. MSC – Marine Stewardship Council) o da acquacoltura biologica certificata, con preferenza per specie marine non classificate come a rischio di sovrasfruttamento dall'ICES o dalla FAO.

g) Agricoltura sociale: L'Appaltatore si impegna a destinare una quota non inferiore al 3% (tre per cento) del valore totale annuo delle derrate alimentari acquistate all'approvvigionamento da operatori dell'agricoltura sociale, come definiti dalla L. 141/2015 e dagli elenchi regionali vigenti. A tal fine, entro il 31 gennaio di ciascun anno contrattuale, l'Appaltatore trasmette all'Amministrazione un prospetto riepilogativo degli acquisti effettuati nell'anno precedente presso tali soggetti, con indicazione del fornitore, della categoria merceologica e del valore dell'acquisto

17.2 L'Appaltatore è tenuto a conservare, per tutta la durata del contratto e per un periodo di **cinque anni successivi**, tutta la documentazione attestante la conformità delle derrate ai requisiti di cui al presente articolo (certificati biologici, documenti di trasporto, fatture, certificati di origine), mettendola a disposizione delle Amministrazioni in qualsiasi momento su semplice richiesta.

Art. 18 – Approvvigionamento, conservazione e controllo qualità delle derrate

18.1 L'Appaltatore è tenuto ad acquistare le derrate alimentari esclusivamente da fornitori autorizzati e registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, che siano in grado di garantire la **tracciabilità completa della filiera** ai sensi del Reg. CE 178/2002.

18.2 Le derrate deperibili devono presentare, al momento della consegna al centro di cottura, un **residuo di vita commerciale** non inferiore al **70%** della vita totale dichiarata in etichetta.

18.3 È fatto **divieto assoluto** di:

- Riciclare o reimpiegare in una successiva erogazione di pasti alimenti già serviti o già avanzati, anche parzialmente;
- Utilizzare alimenti che abbiano subito un'interruzione non documentata della catena del freddo;
- Scongelare e ricongelare gli alimenti;
- Utilizzare prodotti il cui confezionamento presenti alterazioni (rigonfiamenti, ammaccature, rotture, ecc.).

18.4 L'abbattimento rapido di temperatura per i prodotti cotti il giorno precedente è ammesso **esclusivamente** per le seguenti tipologie di preparazione: arrostiti, roast-beef, lessi e brasati. Per tali produzioni, l'abbattimento rapido deve portare il prodotto al di sotto di **+4°C entro 90 minuti** dalla fine della cottura, e la conservazione fino al riutilizzo deve avvenire in cella frigorifera dedicata a temperatura controllata.

18.5 I campioni di ciascun pasto giornaliero prodotto devono essere **conservati per almeno 72 ore** in condizioni di refrigerazione controllata, in numero sufficiente (almeno un campione di 150 g per ogni prima e seconda portata), al fine di consentire eventuali analisi microbiologiche in caso di segnalazione di intossicazioni alimentari.

CAPO III – LINEA VEICOLATA

Art. 19 – Modalità di confezionamento e consegna per il pasto veicolato

19.1 Per i plessi di scuola primaria e secondaria, i pasti sono preparati presso il centro di cottura e veicolati ai refettori scolastici secondo il sistema del **legame caldo-differito**.

19.2 I contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori devono:

- Essere realizzati in **acciaio inox AISI 304 o superiore** (bacinelle gastronom) con coperchi a chiusura ermetica dotati di guarnizioni in silicone alimentare
- Essere inseriti in contenitori isotermici (casce termiche) a **doppia parete isolante** in materiale conforme ai requisiti MOCA, con potere isolante tale da garantire una dispersione termica non superiore a **2°C per ora** nelle condizioni climatiche ordinarie (temperatura esterna compresa tra -5°C e +35°C);
- Recare etichettatura esterna indelebile con: denominazione della pietanza, data e ora di confezionamento, temperatura rilevata al momento della chiusura, numero del lotto, plesso scolastico di destinazione, presenza di allergeni;
- Essere lavabili e disinfettabili con detergenti conformi ai requisiti di cui al presente Capitolato.

19.3 È fatto divieto di utilizzo di contenitori in **polistirolo espanso monouso** o altri materiali espansi non riutilizzabili, fatta eccezione per situazioni di emergenza documentata e autorizzata preventivamente dalla stazione appaltante per un periodo non superiore a 3 giorni lavorativi consecutivi.

19.4 I contenitori chiusi e sigillati devono essere inseriti nelle casce isotermiche entro **10 minuti** dalla fine della cottura, per garantire il mantenimento della temperatura.

CAPO IV – GESTIONE DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA) E IMPATTO AMBIENTALE

Art. 20 – Stoviglie, posate e materiali di distribuzione

20.1 In coerenza alle premesse svolte nel Quadro Esigenziale la somministrazione dei pasti nei refettori scolastici avviene mediante l'uso di

stoviglie monouso conformi alla norma UNI EN 13432 (biodegradabili e compostabili), anche al fine di prevenire contaminazioni incrociate.

20.2 È fatto **divieto assoluto** di utilizzo di stoviglie, posate, bicchieri e tovaglioli in plastica monouso, ai sensi del D.Lgs. 196/2021 (recepimento della Direttiva SUP 2019/904/UE) e dei CAM per la ristorazione collettiva.

20.3 Tutti i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) utilizzati nel servizio (contenitori, bacinelle, utensili, pellicole per alimenti, carte assorbenti, guanti monouso, ecc.) devono essere conformi al Reg. CE 1935/2004 e a tutta la normativa specifica applicabile (Reg. CE 10/2011 per i materiali plastici, D.M. 21/3/1973 per la ceramica, ecc.). La conformità deve essere documentata da **dichiarazioni di conformità** aggiornate, conservate e messe a disposizione delle Amministrazioni su richiesta.

Art. 21 – Imballaggi, plastica e gestione dei rifiuti

21.1 L'Appaltatore adotta sistemi di approvvigionamento e distribuzione delle derrate che minimizzino la produzione di rifiuti da imballaggio, privilegiando:

21.2 Forniture alla rinfusa o in contenitori riutilizzabili per le derrate di maggior consumo (olio, passata di pomodoro, farina, cereali, ecc.);

21.3 Imballaggi in **materiale riciclato o riciclabile** per tutte le derrate in cui la fornitura sfusa non sia tecnicamente praticabile;

21.4 Eliminazione progressiva delle monoporzioni di condimento (zucchero, olio, sale, ketchup, maionese, salse), il cui utilizzo è ammesso esclusivamente in casi di accertata necessità tecnica o sanitaria, documentati al Direttore dell'Esecuzione.

21.5 La raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nei refettori scolastici (organico/umido, carta, plastica, vetro, metalli) è curata dal personale dell'Appaltatore secondo le modalità e i calendari di raccolta vigenti nei Comuni di Cafasse e Villanova Canavese. L'Appaltatore è responsabile del conferimento corretto dei rifiuti ai punti di raccolta comunali, nel rispetto delle ordinanze comunali vigenti in materia.

CAPO V – SERVIZI COMPLEMENTARI: PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 22 – Pulizia e sanificazione dei locali

22.1 L'Appaltatore è tenuto a garantire, al termine di ciascuna erogazione del pasto e ogniqualvolta le condizioni igienico-sanitarie lo richiedano, la **pulizia e sanificazione completa** di tutti i locali e le attrezzature connesse all'erogazione del servizio.

22.2 Ai fini della corretta pianificazione degli interventi, le superfici e le aree oggetto di intervento sono classificate in tre livelli di rischio igienico:

a) Aree ad alto rischio igienico (intervento obbligatorio dopo ogni turno di servizio e in caso di contaminazione accidentale):

- utensili, attrezzature e contenitori/casse isoterme di trasporto pasti, al rientro al centro di cottura;

b) Aree a medio rischio igienico (intervento obbligatorio almeno una volta al giorno, con frequenze intensificate in base alle condizioni d'uso):

- pavimenti dei locali accessori direttamente collegati alla distribuzione;
- superfici a contatto con gli utenti nei refettori scolastici (tavoli, sedie, pareti a contatto con gli alunni).

c) Aree a basso rischio igienico (intervento con frequenza programmata nel Piano di Sanificazione):

- pavimenti dei refettori scolastici;
- spogliatoi e servizi igienici del personale di servizio;
- aree e locali di deposito;
- superfici esterne delle attrezzature non a contatto diretto con gli alimenti.

22.3 Il Piano di Sanificazione deve indicare, per ciascuna categoria di rischio, frequenze, metodi e prodotti di intervento specifici. Per le aree ad alto rischio, il Piano deve prevedere procedure di controllo pre-operativo sistematico in linea con quanto previsto dall'**art. 29.10** del presente Capitolato.

22.4 In conformità agli obblighi derivanti dall'[art. 57, comma 2, del D.Lgs. 36/2023](#) e alle specifiche tecniche applicabili ai Criteri Ambientali Minimi

(CAM) per il servizio di ristorazione collettiva, **tutti i prodotti impiegati per la pulizia e la sanificazione devono essere in possesso del marchio Ecolabel UE** o di equivalente certificazione ambientale europea o internazionale riconosciuta, conformemente a quanto disposto dall'[Allegato II.5, Parte II, Punto B, del D.Lgs. 36/2023](#). A tal fine, l'Appaltatore è tenuto a rispettare le seguenti prescrizioni:

22.4.1 Elenco prodotti e documentazione tecnica. Prima dell'avvio del servizio, l'Appaltatore deve presentare alla Stazione Appaltante l'elenco completo di tutti i prodotti utilizzati, corredato di:

- schede tecniche e schede di sicurezza aggiornate (SDS), in lingua italiana, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1907/2006 (REACH) e del Regolamento (CE) n. 1272/2008 (CLP);
- certificato o etichetta Ecolabel UE o documentazione equivalente attestante le proprietà ambientali del prodotto;
- indicazione delle modalità di utilizzo, diluizioni raccomandate e dosaggi corretti per ciascuna tipologia di superficie.

22.2.2 Riduzione del packaging e dei rifiuti. L'Appaltatore deve privilegiare prodotti in concentrato o in formati ricaricabili, al fine di minimizzare i rifiuti da imballaggio plastico. I contenitori vuoti devono essere smaltiti secondo le normative vigenti in materia di raccolta differenziata e gestione dei rifiuti speciali, con tracciabilità documentata.

22.2.3 Divieti. Sono tassativamente vietati l'uso e lo stoccaggio nei locali del servizio di prodotti:

- non conformi ai requisiti Ecolabel o equivalenti;
- contenenti sostanze classificate come pericolose per l'ambiente acquatico o persistenti (PBT/vPvB) ai sensi del Regolamento CLP;
- privi di scheda di sicurezza aggiornata.

22.2.4 Aggiornamento dell'elenco. Qualsiasi variazione dei prodotti utilizzati deve essere comunicata per iscritto alla Stazione Appaltante con un preavviso minimo di **15 giorni lavorativi**, allegando la documentazione aggiornata. La sostituzione è subordinata all'approvazione formale della Stazione Appaltante.

22.3 Protocolli operativi e metodologie di intervento

L'Appaltatore deve adottare protocolli operativi strutturati e documentati per tutte le attività di pulizia e sanificazione, distinguendo le fasi di **detersione** (rimozione meccanica dello sporco) e **disinfezione** (abbattimento della carica microbica).

22.3.1 Sequenza operativa standard. Per le aree a medio e alto rischio, la sequenza operativa minima da seguire è la seguente:

1. Rimozione dei residui solidi e pre-pulitura;
2. Applicazione del detergente alla concentrazione indicata nella scheda tecnica del prodotto;
3. Azione meccanica (sfregamento, lavaggio) per il tempo necessario;
4. Risciacquo accurato con acqua potabile;
5. Applicazione del disinfettante alla concentrazione e per il tempo di contatto specificati;
6. Risciacquo finale (ove previsto per la tipologia di disinfettante);
7. Asciugatura con materiale monouso o attrezzatura dedicata.

22.3.2 Sistemi di dosaggio. Al fine di garantire l'efficacia del trattamento e di minimizzare l'impatto ambientale, in conformità all'[art. 113, comma 1, del D.Lgs. 36/2023](#), l'Appaltatore deve ricorrere preferibilmente a **sistemi di dosaggio automatici o dosatori calibrati**, che garantiscano la costanza delle concentrazioni di prodotto e prevengano l'uso eccessivo di sostanze chimiche.

22.3.3 Contenitori e casse isotermitiche. I contenitori e le casse isotermitiche di trasporto pasti devono essere sottoposti a ciclo completo di detersione e disinfezione dopo ogni utilizzo, al rientro al centro di cottura, secondo protocollo specifico indicato nel Piano di Sanificazione.

22.3.4 Separazione degli strumenti. L'Appaltatore deve garantire la disponibilità di attrezzature (panni, spugne, scope, secchi) differenziate per colore o marcatura per ciascuna area di rischio, al fine di evitare contaminazioni crociate tra zone ad alto e basso rischio.

22.4 Pianificazione e registrazione (HACCP)

Il piano di sanificazione deve essere **formalmente redatto nell'ambito del Piano HACCP aziendale** e deve essere messo a disposizione della Stazione Appaltante e della Commissione Mensa in ogni momento.**22.4.1 Contenuto del Piano di Sanificazione.** Il Piano deve contenere, per ciascuna superficie o area individuata all'art. 22.1:

- frequenza degli interventi (giornaliera, settimanale, mensile, etc.);
- denominazione commerciale e codice del prodotto utilizzato, con rimando alla scheda tecnica;
- concentrazione d'uso e volume applicato;
- tempo di contatto del disinfettante;
- procedura di risciacquo (ove prevista);
- attrezzature utilizzate e loro destinazione (codice colore o marcatura);
- responsabile dell'esecuzione.

22.4.2 Registro di sanificazione. L'Appaltatore deve tenere e conservare un **registro di sanificazione** aggiornato in forma cartacea o digitale (in quest'ultimo caso con sistema di firma elettronica tracciabile), contenente per ogni intervento:

- data e ora di esecuzione;
- area/superficie trattata;
- prodotto e concentrazione utilizzati;
- nome e firma dell'operatore responsabile;
- eventuali anomalie riscontrate e azioni correttive adottate.

Il registro deve essere conservato per un periodo minimo di **24 mesi** e deve essere immediatamente disponibile su richiesta della Stazione Appaltante, del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) e della Commissione Mensa, ai sensi dell'art. 32.2 del presente Capitolato.

22.4.3 Revisione del Piano. Il Piano di Sanificazione deve essere aggiornato ogni qualvolta intervengano variazioni significative nei prodotti utilizzati, nelle superfici trattate, nell'organizzazione del servizio, o a seguito di esiti non conformi dei tamponi ambientali di cui all'art. 22.5.

22.5 Sistemi di monitoraggio e verifica dell'efficacia

Fermi restando gli obblighi di autocontrollo previsti all'**art. 29** del presente Capitolato, l'efficacia delle operazioni di pulizia e sanificazione è verificata attraverso un sistema strutturato di controlli analitici, in conformità a quanto previsto dall'[art. 116, commi 1 e 8, del D.Lgs. 36/2023](#).

22.5.1 Tamponi ambientali. L'Appaltatore è tenuto a effettuare, con **frequenza trimestrale**, tamponi ambientali su:

- superfici di lavoro;
- utensili e contenitori per la distribuzione dei pasti;
- casse isotermitiche di trasporto;

- mani degli operatori addetti alla manipolazione degli alimenti.
I campionamenti devono essere affidati a laboratori accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e devono prevedere la ricerca almeno dei seguenti parametri microbiologici:
- Carica batterica totale (CBT) a 30°C;
- Coliformi totali;
- Stafilococchi coagulasi positivi (*Staphylococcus aureus*).

I referti analitici devono essere trasmessi alla Stazione Appaltante entro **5 giorni lavorativi** dal ricevimento del rapporto di prova da parte del laboratorio.

22.5.2 Esiti non conformi e azioni correttive. In caso di esito non conforme, l'Appaltatore è tenuto ad applicare la procedura prevista dall'**art. 29.16** del presente Capitolato, e in particolare a:

- sospendere immediatamente l'utilizzo delle superfici o degli utensili risultati non conformi;
- procedere a una sanificazione straordinaria dell'area interessata con protocollo rinforzato;
- effettuare un nuovo campionamento di verifica entro **5 giorni lavorativi** dall'intervento correttivo;
- trasmettere alla Stazione Appaltante una **relazione tecnica** entro 10 giorni dall'esito non conforme, con descrizione delle cause accertate, delle azioni correttive adottate e delle misure preventive messe in atto.

22.5.3 Controllo visivo preoperativo. L'Appaltatore deve documentare nel registro di sanificazione gli esiti dei controlli visivi preoperativi giornalieri sulle superfici e sulle attrezzature, in coerenza con l'obbligo previsto all'**art. 29.10**.

22.6 Formazione e addestramento del personale

In conformità a quanto previsto dall'[art. 130, comma 1, lett. c\), del D.Lgs. 36/2023](#), tutto il personale addetto alle operazioni di pulizia e sanificazione deve essere adeguatamente formato e aggiornato.

22.6.1 Piano di formazione. Prima dell'avvio del servizio, l'Appaltatore deve presentare un **Piano di Formazione del personale addetto alla sanificazione**, che deve includere almeno i seguenti moduli:

- principi di igiene alimentare e rischi microbiologici connessi alle operazioni di pulizia;

- uso corretto dei prodotti detergenti e disinfettanti Ecolabel: concentrazioni, tempi di contatto, rischi chimici e DPI necessari;
- tecniche di pulizia per le diverse categorie di aree (basso, medio, alto rischio) e uso dei sistemi di dosaggio automatici;
- procedure di registrazione nel registro di sanificazione e corretta compilazione della modulistica;
- comportamento in caso di contaminazione accidentale e applicazione delle azioni correttive.

22.6.2 Attestati e aggiornamento. La formazione iniziale deve essere documentata tramite attestati di partecipazione conservati nel fascicolo del lavoratore. Il personale deve essere aggiornato **almeno annualmente**, nonché ogniqualvolta intervengano modifiche al Piano di Sanificazione o ai prodotti utilizzati. La documentazione relativa alla formazione deve essere resa disponibile alla Stazione Appaltante su richiesta.

22.6.3 Supervisione. L'Appaltatore deve nominare un **referente per l'igiene ambientale**, responsabile della supervisione delle operazioni di pulizia e sanificazione, della tenuta del registro di sanificazione e dei rapporti con la Stazione Appaltante e la Commissione Mensa per le questioni di competenza.

22.7 Interventi specialistici e periodici

22.7.1 Disinfestazione e derattizzazione. Almeno **due volte l'anno** (all'inizio e a metà dell'anno scolastico), l'Appaltatore provvede a interventi di **disinfestazione e derattizzazione preventiva** dei locali di somministrazione, di deposito e di tutti i locali accessori inclusi nell'ambito del servizio. Tali interventi devono essere affidati a ditte specializzate, iscritte negli appositi registri e in possesso dei requisiti di legge vigenti in materia. L'onere degli interventi è a esclusivo carico dell'Appaltatore.

22.7.2 Metodi a basso impatto (IPM). In conformità ai principi di sostenibilità ambientale richiamati nel presente Capitolato e nel rispetto dei CAM applicabili, gli interventi di disinfestazione devono privilegiare approcci di **Gestione Integrata degli Infestanti (IPM – Integrated Pest Management)**, che prevedano:

- ispezione e monitoraggio preventivo tramite trappole e sistemi di rilevamento;
- utilizzo di barriere fisiche e misure di prevenzione strutturale come intervento primario;

- ricorso a biocidi solo ove strettamente necessario e in formulazioni a minore impatto ambientale e tossicologico.

22.7.3 Documentazione tecnica degli interventi specialistici. Per ogni intervento di disinfestazione e derattizzazione, l'Appaltatore deve acquisire e conservare la seguente documentazione, da trasmettere alla Stazione Appaltante entro **5 giorni lavorativi** dalla data di esecuzione:

- rapporto di intervento a firma dell'operatore specializzato, con indicazione dei locali trattati, dei prodotti/metodi utilizzati e dei risultati del monitoraggio precedente;
- schede di sicurezza dei biocidi eventualmente impiegati;
- attestazione dei requisiti professionali della ditta esecutrice.

22.7.4 Pulizie straordinarie. In aggiunta alle frequenze ordinarie stabilite nel Piano di Sanificazione, l'Appaltatore deve garantire l'esecuzione di **interventi di pulizia e sanificazione straordinaria** nei seguenti casi:

- a seguito di eventi di contaminazione accidentale (rovesciamento di alimenti, liquidi, sostanze chimiche);
- in caso di sospetta o accertata contaminazione microbiologica;
- su richiesta motivata della Stazione Appaltante o del DEC;
- al termine di ogni periodo di sospensione del servizio (festività, vacanze scolastiche) di durata superiore a **5 giorni consecutivi**.

PARTE III – PERSONALE

Art. 23 – Organizzazione e idoneità del personale

23.1 L'Appaltatore è tenuto a impiegare, per tutta la durata del contratto, un numero di addetti numericamente adeguato, professionalmente qualificato e fisicamente idoneo a garantire la qualità, la puntualità e la continuità del servizio di ristorazione scolastica in ciascuna sede e per ogni fascia d'utenza prevista.

23.2 L'organizzazione, il coordinamento e la direzione operativa del personale sono riservati in via diretta ed esclusiva all'Appaltatore, che ne assume la piena responsabilità gestionale e disciplinare, sollevando espressamente e incondizionatamente le Amministrazioni Committenti da qualsiasi responsabilità in merito all'operato dei propri addetti.

23.3 Tutto il personale deve portare in modo visibile il cartellino di riconoscimento recante nome, cognome e ragione sociale dell'Appaltatore. Tale obbligo si applica a tutti i soggetti comunque impiegati nell'esecuzione del contratto, inclusi i lavoratori interinali e i soci di cooperative.

23.4 Il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la sostituzione di qualunque addetto ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento alla qualità del rapporto con gli utenti della refezione scolastica, alle modalità di espletamento delle mansioni assegnate o all'inosservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie. In tal caso l'Appaltatore è tenuto a provvedere alla sostituzione entro e non oltre **cinque (5) giorni lavorativi** dalla richiesta scritta del Committente.

23.5 L'Appaltatore deve provvedere alla immediata sostituzione del personale assente per malattia, ferie o altra causa di indisponibilità, in tempi compatibili

con la corretta funzionalità del servizio, dandone comunicazione immediata al Committente.

23.6 Prima dell'avvio del servizio, nonché in occasione di ogni variazione significativa nell'organico, l'Appaltatore trasmette alle Amministrazioni Committenti l'elenco nominativo aggiornato del personale impiegato, con indicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato, del livello di inquadramento, dell'orario contrattuale e della sede di impiego.

23.7 L'Appaltatore, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, deve essere in grado di dimostrare di aver adempiuto a tutti gli obblighi previsti dal presente articolo, ivi compresa la regolarità contributiva, assicurativa e contrattuale del personale.

23.8 Il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere in possesso di:

- Attestato di **formazione in materia di igiene degli alimenti** (ex libretto sanitario), aggiornato secondo la normativa regionale piemontese vigente;
- Formazione obbligatoria ai sensi del **D.Lgs. 81/2008** (sicurezza sul lavoro), adeguata ai rischi specifici del profilo professionale;
- Formazione specifica sulla **gestione delle allergie alimentari** e sulle procedure di preparazione delle diete speciali, da documentare con attestato;
- Conoscenza delle tematiche di **sostenibilità alimentare** e di riduzione degli sprechi.

Art. 24 – Tutela igienico-sanitaria e della sicurezza - Formazione del personale dell'Appaltatore

24.1 L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale addetto all'esecuzione del servizio i seguenti dispositivi e indumenti di lavoro, conformi alle prescrizioni normative vigenti in materia di igiene e sicurezza:

- a)** Divisa aziendale pulita e regolamentare, da indossare per l'intera durata dell'orario di servizio;
- b)** Copricapo che copra integralmente i capelli;
- c)** Calzature antiscivolo idonee al tipo di attività svolta;

- d)** Guanti monouso in materiale non allergizzante, obbligatori durante la manipolazione degli alimenti, l'utilizzo di detergenti, sanificanti o prodotti nebulizzabili;
- e)** Mascherine protettive, nei casi in cui le necessità igieniche della lavorazione lo richiedano.

24.2 Sono obbligatoriamente previsti indumenti distinti per le fasi di preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Non è consentito circolare con indumenti da lavoro al di fuori delle aree di pertinenza del servizio di distribuzione dei pasti. Al termine dell'attività, gli indumenti da lavoro devono essere riposti in appositi armadietti a doppio scomparto, in modo che rimangano separati dagli abiti civili.

24.3 L'abbigliamento da lavoro deve essere conforme agli standard igienici previsti dalla normativa HACCP e deve essere mantenuto in condizioni di pulizia e integrità per l'intera durata del servizio.

24.4 Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali obbligatorie, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), le coperture di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso i propri prestatori di lavoro (RCO), nonché l'adozione di tutti i procedimenti e le cautele necessari a garantire l'incolumità degli operatori, del personale addetto ai lavori e dei terzi presenti nelle aree di servizio.

24.5 Tutto il personale deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente richiesta dalla normativa vigente, è tenuto a curare scrupolosamente l'igiene personale e dell'abbigliamento e a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, secondo le procedure previste dal Piano HACCP aziendale.

24.6 Il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere in possesso dei seguenti titoli formativi aggiornati:

- a)** Attestato di formazione in materia di igiene degli alimenti (ex libretto sanitario), aggiornato secondo la normativa regionale piemontese vigente;
- b)** Formazione obbligatoria ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. (sicurezza sul lavoro), adeguata ai rischi specifici del profilo professionale;

- c)** Formazione specifica sulla gestione delle allergie alimentari e sulla preparazione delle diete speciali, documentata da apposito attestato;
- d)** Conoscenza dei principi di sostenibilità alimentare, stagionalità e riduzione degli sprechi.

24.7 L'Appaltatore garantisce il costante aggiornamento professionale di tutto il personale su tutti gli aspetti della refezione collettiva, con particolare riferimento ai seguenti ambiti tematici:

- alimentazione, salute e aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- gestione delle diete speciali per motivi sanitari, inclusa la celiachia;
- controllo della sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.Lgs. 193/2007 e Reg. CE 852/2004);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e della conservazione degli alimenti e relativi effetti sul valore nutrizionale;
- controllo di qualità del processo produttivo;
- salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008, D.Lgs. 242/96, D.Lgs. 106/2009);
- metodologie per il mantenimento dell'igiene personale durante il lavoro;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e produzione, con riferimento alle filiere corte e ai prodotti a km zero;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti nelle strutture di ristorazione collettiva;
- utilizzo di detersivi e prodotti chimici a basso impatto ambientale;
- consumo energetico, logistica dei trasporti e organizzazione sostenibile delle mense;
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

24.8 Il personale specificamente addetto alla distribuzione dei pasti deve ricevere, in aggiunta a quanto previsto al comma precedente, un'informativa dedicata sui seguenti argomenti:

- modalità di somministrazione delle diete speciali per motivi sanitari, inclusa la celiachia, con particolare attenzione alla prevenzione della contaminazione crociata;
- corrette tecniche di porzionamento (utilizzo di mestoli calibrati e attrezzature standardizzate);
- norme igieniche specifiche da osservare durante la distribuzione del pasto e autocontrolli igienico-sanitari ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e del Reg. CE 852/2004;
- pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali, delle attrezzature e dei materiali a contatto con gli alimenti;
- comunicazione efficace con l'utenza (bambini, insegnanti, personale ausiliario);
- comportamento da adottare in situazioni di emergenza alimentare e non.

24.9 In conformità al Regolamento UE 2021/382, l'Appaltatore predispone e trasmette all'Amministrazione, entro **sessanta (60) giorni** dall'avvio del servizio e con aggiornamento annuale entro il **30 settembre** di ogni anno scolastico, un **Piano di Promozione della Cultura della Sicurezza Alimentare**. Il Piano deve includere obbligatoriamente:

- a)** la descrizione delle misure organizzative adottate per incentivare la segnalazione spontanea e non punitiva di non conformità da parte del personale operativo;
- b)** il programma delle riunioni periodiche di feedback sulla sicurezza alimentare, con cadenza **almeno bimestrale**, di cui devono essere prodotti e conservati i verbali;
- c)** un report sintetico annuale delle non conformità interne rilevate nel corso dell'anno scolastico precedente e delle azioni correttive adottate, con indicazione dei tempi di risoluzione e dei risultati ottenuti.

24.10 L'Appaltatore, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, deve essere in grado di dimostrare di aver adempiuto a tutti gli obblighi formativi e organizzativi previsti dal presente articolo, esibendo la relativa documentazione attestante i percorsi formativi erogati, la partecipazione del personale e i contenuti trattati.

Art. 25 – Clausola sociale, Riassorbimento e Continuità del Servizio

25.1 Ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 e dell'art. 30, comma 4, del medesimo Codice (principio del lavoro dignitoso), l'aggiudicatario è tenuto ad **assorbire prioritariamente** il personale del gestore uscente, compatibilmente con la propria organizzazione di impresa e con il numero di addetti necessari allo svolgimento del servizio.

25.2 Il riassorbimento avviene nel rispetto delle condizioni economiche e normative previste dal **CCNL applicabile** (Settore Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, o CCNL specifico per la categoria). L'Appaltatore non può applicare condizioni contrattuali deteriori rispetto a quelle in godimento al personale uscente.

25.3 Prima dell'avvio del servizio, l'Appaltatore trasmette alle Amministrazioni Committenti l'**elenco nominativo** del personale impiegato, con indicazione del CCNL applicato, del livello di inquadramento, dell'orario contrattuale e della sede di impiego.

25.4 In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore, deve essere comunque garantita la continuità del servizio di refezione scolastica. A tal fine, potranno essere concordate tra l'Appaltatore e il Committente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative quali la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, di uguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione deve essere preventivamente concordata e approvata dal Committente.

25.5 L'Appaltatore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio anche in caso di forza maggiore, intendendosi per tale qualsiasi evento eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'impresa, che quest'ultima non possa prevenire con l'ordinaria diligenza professionale richiesta dal presente capitolato. L'obbligo di attivazione delle misure emergenziali decorre dal momento in cui la causa di forza maggiore si manifesta, limitatamente al tempo strettamente necessario al ripristino della piena operatività del servizio

Art. 26 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'Appaltatore – Clausola di manleva

26.1 L'Appaltatore deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli accordi locali di miglior favore nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

26.2 L'Appaltatore deve applicare appieno al personale assunto il C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Turismo. Inoltre, deve ricorrere all'istituto dell'aspettativa non retribuita solo ed esclusivamente nel periodo estivo di chiusura delle scuole. Durante i periodi di sospensione dell'attività didattica nel corso dell'anno scolastico, in prossimità delle festività, l'Appaltatore deve accordare ai lavoratori il godimento delle ferie e permessi retribuiti, fino all'esaurimento del monte ore accumulato sino a quel momento dal singolo dipendente.

26.3 L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente.

26.4 In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto del contratto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;

- redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti i D.U.V.R.I. previsti dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;
- provvedere a predisporre i documenti per la sicurezza riguardanti i rischi da interferenza con il personale dello Stato nel locale di refezione, rapportandosi allo scopo con le dirigenze scolastiche.
- predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

26.5 Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente.

26.6 L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità del Committente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Committente da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori

Art. 27 – Responsabile di Progetto

27.1 L'Appaltatore è tenuto a nominare, prima dell'avvio del servizio, un **Responsabile di Progetto** (RP), il cui nominativo e i cui recapiti devono essere comunicati per iscritto alle Amministrazioni Committenti.

27.2 Il Responsabile di Progetto:

- È l'interlocutore unico delle Amministrazioni Committenti per tutte le questioni operative, gestionali e organizzative attinenti al contratto;
- Garantisce una **reperibilità giornaliera** (compresi i giorni di attività scolastica) nelle ore di erogazione del servizio (7:00–15:00);
- Coordina il personale dell'Appaltatore, pianifica e supervisiona le attività di controllo e autocontrollo, gestisce le non conformità e i reclami;

- Partecipa alle riunioni della Commissione Mensa, su convocazione del Direttore dell'Esecuzione;
- Predispone il rendiconto mensile delle presenze e dei pasti erogati, nonché le relazioni sull'andamento del servizio, secondo le tempistiche definite all'art. 31.

PARTE IV – ONERI RECIPROCI, GARANZIE DI QUALITÀ, CONTROLLI E RESPONSABILITÀ

Art. 28 – Oneri a carico dell'Appaltatore e delle Amministrazioni Committenti

28.1 Oneri a carico dell'Appaltatore

Sono interamente a carico dell'Appaltatore, senza alcun corrispettivo aggiuntivo rispetto al prezzo unitario a pasto, i seguenti oneri:

- Approvvigionamento di tutte le derrate alimentari necessarie, conformi ai requisiti del presente Capitolato;
- Gestione, manutenzione ordinaria e straordinaria del proprio centro di cottura;
- Personale necessario per tutte le fasi del servizio (produzione, trasporto, distribuzione, pulizia);
- Automezzi di trasporto e relativa manutenzione, assicurazione e gestione;
- Contenitori isotermici, stoviglie monouso biodegradabili e compostabili, e tutto il materiale necessario per la somministrazione;
- Prodotti per la pulizia e la sanificazione, conformi ai requisiti Ecolabel;
- Analisi microbiologiche e chimiche di autocontrollo;
- Raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti prodotti nelle sedi di somministrazione;
- Formazione del personale;
- Copertura assicurativa;
- Oneri relativi alla gestione del sistema informatizzato di prenotazione pasti.
- Manutenzione ordinaria dei refettori;

28.2 Oneri a carico delle Amministrazioni Committenti

Sono a carico delle Amministrazioni Committenti:

- Le **utenze (acqua, energia elettrica, gas)** dei refettori;
- Gli oneri di smaltimento dei rifiuti a livello comunale (tassa rifiuti – TARI);
- La **manutenzione straordinaria** dei locali refettori;
- La messa a disposizione dei locali refettori e delle relative attrezzature fisse.

Art. 29 – Sistema di autocontrollo, monitoraggio e sicurezza alimentare

29.1 L'Appaltatore è tenuto ad applicare, per tutta la durata del contratto, un rigoroso sistema di autocontrollo igienico-sanitario fondato sui principi dell'Analisi dei Pericoli e del Controllo dei Punti Critici (HACCP), in conformità a quanto prescritto dal Reg. CE 852/2004, dal D.Lgs. 193/2007 e da ogni altra normativa comunitaria e nazionale applicabile in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, ivi inclusi i Regolamenti CE nn. 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005, 2076/2005 e il Reg. CE 178/2002.

29.2 L'Appaltatore deve essere in possesso, per tutta la durata contrattuale, di tutte le prescritte autorizzazioni sanitarie e/o della registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004, relative ai locali, agli impianti e alle attrezzature utilizzati per la preparazione e la distribuzione dei pasti. Copia di tali titoli autorizzativi deve essere trasmessa al Committente prima dell'avvio del servizio e aggiornata a ogni rinnovo o variazione.

29.3 L'Appaltatore garantisce che i propri fornitori di derrate alimentari operino in conformità al Reg. CE 852/2004 in materia di autocontrollo e igiene degli alimenti. Su richiesta del Committente, l'Appaltatore è tenuto a fornire, all'atto della stipula del contratto o in qualsiasi momento durante la sua esecuzione, la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante tale conformità.

29.4 In caso di sostituzione del marchio di qualunque prodotto alimentare utilizzato nell'esecuzione del servizio, l'Appaltatore è tenuto a trasmettere preventivamente al Committente — e comunque prima dell'effettiva sostituzione — la relativa attestazione analitica aggiornata e la scheda tecnica del prodotto sostitutivo, al fine di consentire la verifica della conformità ai requisiti contrattuali.

29.5 L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza il Committente di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria competente (ASL, NAS o altro organo di controllo), fornendo altresì copia dei verbali, dei rilievi e delle prescrizioni eventualmente impartiti, entro e non oltre 24 ore dal ricevimento degli stessi.

29.6 Il Piano HACCP aziendale deve essere formalmente redatto, documentato e aggiornato **almeno annualmente** o ogni qualvolta si verifichino modifiche rilevanti al processo produttivo (variazione delle materie prime, delle ricette, delle attrezzature, dei fornitori o dell'organizzazione del lavoro). Il Piano aggiornato deve essere conservato in originale presso il centro di cottura ed essere sempre disponibile per i controlli delle Autorità competenti.

29.7 Copia integrale del Piano HACCP deve essere trasmessa al Direttore dell'Esecuzione del Contratto entro **trenta (30) giorni** dall'avvio del servizio e a ogni successivo aggiornamento. In alternativa alla trasmissione cartacea, è ammessa la trasmissione in formato digitale attraverso il sistema informatizzato del contratto, ove disponibile.

29.8 Il Piano HACCP deve contenere, come elementi minimi obbligatori, i seguenti componenti:

- a)** analisi dei pericoli biologici, chimici e fisici del processo produttivo, con valutazione della probabilità di accadimento e della gravità delle conseguenze;
- b)** identificazione e definizione dei Punti di Controllo Critico (CCP) e dei Punti di Attenzione (CP);
- c)** definizione dei limiti critici di accettabilità per ciascun CCP;
- d)** definizione e attuazione del sistema di monitoraggio e controllo dei CCP;
- e)** definizione e attuazione degli interventi correttivi da adottare in caso di perdita del controllo di un punto critico;
- f)** procedure di verifica periodica dell'efficacia del sistema di autocontrollo;

g) elaborazione e aggiornamento della documentazione di supporto e della modulistica per la registrazione sistematica di tutte le attività di controllo, a dimostrazione della costante applicazione del piano.

29.10 L'Appaltatore è garante dell'igiene e della sicurezza alimentare di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica, incluse le attività di pulizia, sanificazione e qualunque altro intervento effettuato da soggetti terzi nei medesimi locali, anche attraverso l'esecuzione di controlli preoperativi sistematici. Tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del contratto, indipendentemente dalla titolarità, devono essere incluse nel piano di applicazione del sistema HACCP.

29.11 L'Appaltatore è tenuto a fornire, su richiesta e senza indugio, copia dei Piani di Autocontrollo, dei relativi aggiornamenti e di tutta la modulistica di registrazione al Committente, al Direttore dell'Esecuzione e alle Autorità di controllo competenti.

29.12 L'Appaltatore deve rispettare gli standard qualitativi dei prodotti offerti e mantenere le caratteristiche dichiarate in sede di offerta per tutta la durata del contratto. A tal fine, è tenuto a fornire sistematicamente al Committente i certificati analitici e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari, in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche qualitative e quantitative necessarie a determinare la conformità del prodotto utilizzato rispetto alle prescrizioni contrattuali e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti.

29.13 L'Appaltatore esegue, a proprie spese, analisi microbiologiche, chimiche e ambientali periodiche secondo il seguente programma minimo obbligatorio, affidando i campionamenti e le analisi esclusivamente a laboratori accreditati ACCREDIA o equivalente europeo:

29.14 Frequenze di Campionamento e Analisi

Tipologia di analisi	Oggetto del campionamento	Frequenza minima	Parametri di riferimento
Tamponi ambientali	Superfici di lavoro, utensili, contenitori, mani degli operatori	Trimestrale	Carica batterica totale, Coliformi, Stafilococchi coagulasi positivi
Analisi microbiologica pasti	Campioni dei pasti completi serviti	Mensile	Reg. CE 2073/2005: Carica

	(primo, secondo, contorno, pane		batterica totale, Coliformi, <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> , Stafilococchi coagulasi positivi
Analisi acque	Acqua utilizzata per la preparazione dei pasti e il lavaggio delle attrezzature	Semestrale	Parametri di legge (D.Lgs. 31/2001 e s.m.i.)
Residui pesticidi	Campioni di derrate biologiche certificate	Annuale	Reg. CE 396/2005 e s.m.i.
Monitoraggio temperature	Report da data logger su celle frigorifere, abbattitori, contenitori di trasporto	Mensile	Limiti di temperatura previsti dal Piano HACCP e dalla normativa vigente

29.15 I rapporti di prova dei laboratori devono essere trasmessi in formato digitale attraverso il sistema informatizzato del contratto e, contestualmente, inviati in copia al Direttore dell'Esecuzione entro **cinque (5) giorni lavorativi** dalla data di ricevimento del referto da parte del laboratorio.

29.16 In caso di esito non conforme ai limiti previsti dalla normativa vigente o dal Piano HACCP, l'Appaltatore è tenuto a:

- a)** adottare **immediatamente** le azioni correttive previste dal Piano HACCP, con sospensione cautelativa dell'utilizzo dei prodotti/superfici interessati ove necessario;
- b)** comunicare per iscritto le non conformità rilevate e le azioni correttive adottate al Committente e al Direttore dell'Esecuzione entro **24 ore** dal ricevimento del referto;
- c)** trasmettere, entro i successivi **dieci (10) giorni lavorativi**, una relazione tecnica di dettaglio sull'analisi delle cause, sulle misure correttive attuate e sul programma di verifica dell'efficacia delle stesse.

29.17 Il Committente si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e per qualsiasi motivazione lo ritenga opportuno, l'esecuzione di **analisi aggiuntive** rispetto al piano minimo prescritto ai commi precedenti.

29.18 Il costo delle analisi aggiuntive richieste dal Committente al di fuori dei casi di non conformità imputabile all'Appaltatore è a carico dell'Amministrazione; in caso di non conformità imputabile all'Appaltatore, i costi sono a carico di quest'ultimo.

Art. 30 – Tracciabilità delle derrate e conservazione dei campioni testimoniali

30.1 L'Appaltatore assicura la piena tracciabilità delle derrate alimentari utilizzate nell'esecuzione del servizio, in conformità al Reg. CE 178/2002, attraverso la corretta gestione dei documenti di accompagnamento (bolle di consegna, certificati di conformità, schede tecniche dei prodotti) e la tenuta di un registro aggiornato dei fornitori e dei lotti di produzione.

30.2 L'Appaltatore è tenuto a conservare, presso il centro di cottura, un **campione testimoniale rappresentativo** del pasto completo giornaliero, comprensivo di ogni portata (primo, secondo, contorno, pane e, ove previsto, dessert), nonché del pasto sostitutivo del menù di base qualora siano intervenute variazioni rispetto al menù programmato.

30.3 Le modalità di conservazione dei campioni testimoniali sono le seguenti:

- a)** ciascuna portata deve essere posta in un idoneo contenitore chiuso e sigillato, in quantità non inferiore a **100 grammi** per portata;
- b)** ogni contenitore deve recare un'etichetta riportante: data e ora del prelievo, nome e cognome del cuoco responsabile della preparazione, denominazione del piatto campionato e numero del lotto ove identificabile;
- c)** i campioni devono essere conservati in frigorifero dedicato a temperatura compresa tra **0°C e +4°C** per un periodo di **72 ore** dalla produzione, con apposizione di cartello identificativo riportante la dicitura: *"Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica — Data di produzione: ____"*;

d) i campioni prelevati il **venerdì** devono essere conservati, secondo le modalità di cui ai punti precedenti, fino al **martedì della settimana successiva**, per garantire la disponibilità dei campioni anche in caso di segnalazioni pervenute durante il fine settimana.

30.4 I campioni testimoniali devono essere messi a disposizione, senza indugio, delle Autorità sanitarie competenti, del Committente e del Direttore dell'Esecuzione in caso di richiesta di ispezione, segnalazione di intossicazione alimentare o qualunque altra situazione che ne renda necessaria l'analisi.

30.5 La corretta applicazione delle procedure di campionamento e conservazione di cui al presente articolo è oggetto di verifica da parte del Direttore dell'Esecuzione nell'ambito dei controlli periodici previsti dal contratto. La mancata o non corretta conservazione dei campioni testimoniali è considerata inadempimento contrattuale e soggetta all'applicazione delle penali previste dal capitolato.

Art. 31 – Indicatori di qualità della prestazione

31.1 Sono individuati i seguenti indicatori di qualità della prestazione che l'Appaltatore – mediante il Responsabile di Progetto – deve monitorare con report da trasmettere alla Stazione Appaltante attraverso il Responsabile del Progetto, con frequenza bimensile o diversa scadenza indicata nelle tabelle di seguito riportate.

Indicatori di prestazione relativi alla qualità nutrizionale e alla sicurezza alimentare:

INDICATORE	TARGET	MODALITÀ RILEVAZIONE
Conformità menù agli standard nutrizionali	100%	Verifica schede tecniche e ricette
Assenza non conformità igienico-sanitarie gravi	Zero eventi	Ispezioni ASL/NAS; audit interni
Soddisfazione utenza (questionari)	≥ 70% valutazioni positive	Questionari quadrimestrali
Tempo attivazione diete speciali	≤ 5 giorni lavorativi	Protocollo richieste
Gradimento diete speciali	≥ 65%	Questionari dedicati

Conformità temperature pasti (caldi $\geq 65^{\circ}\text{C}$; freddi $\leq 4^{\circ}\text{C}$)	$\geq 98\%$ rilevazioni	Termometro a sonda quotidiano
Assenza difetti organolettici	$\geq 95\%$ porzioni	Verifiche campionarie settimanali
% consegne con documentazione completa temperature (centro cottura + trasporto + consegna)	100%	Registro digitale temperature con firma digitale
Disponibilità sistema data logger (uptime)	$\geq 99\%$ giorni servizio	Log automatici piattaforma cloud
Numero alert automatici temperatura attivati e gestiti tempestivamente	100% alert con risposta documentata entro 30 minuti	Sistema notifiche push + registro interventi
Conformità protocollo gestione allergeni (pulizia attrezzature dedicate, separazione flussi)	100% verifiche conformi	Audit mensili
% personale formato specificatamente su gestione allergeni con attestato	100% addetti manipolazione/distribuzione	Registro formazione con attestati nominativi
Tempo medio consegna etichetta completa diete speciali	100% etichette complete e leggibili	Verifica campionaria settimanale
Numero riunioni bimestrali feedback sicurezza alimentare con personale (Reg. UE 2021/382)	≥ 6 riunioni/anno	Verbali datati e sottoscritti
Numero azioni correttive su ricette non gradite implementate trimestre	≥ 2 modifiche/trimestre	Verbali Commissione Mensa + variazioni menù approvate
Numero variazioni menù non autorizzate	Zero variazioni/anno	Registro variazioni con autorizzazioni

Indicatori di prestazione relativi alla sostenibilità ambientale:

INDICATORE	TARGET	MODALITÀ RILEVAZIONE
% prodotti biologici certificati su totale derrate	$\geq$ % CAM vigenti per categoria merceologica	DDT, certificazioni organismi controllo
% prodotti DOP/IGP su totale derrate	$\geq$ % CAM vigenti	DDT, certificazioni
% prodotti filiera corta/km zero	$\geq$ % CAM vigenti	DDT, dichiarazioni fornitori

Riduzione sprechi alimentari vs. baseline iniziale	≥ 30% entro fine contratto	Monitoraggio pesi/porzioni, report operativo entro il 10 del mese successivo
% eccedenze recuperate e donate	≥ 80% eccedenze non servile iodine	Registro donazioni con ONLUS
Utilizzo stoviglie biodegradabili e compostabili, conformi alla norma UNI EN 13432	100%	Sopralluoghi, inventario
% detergenti certificati ecolabel o equivalenti	100%	Schede tecniche, etichette prodotti
% raccolta differenziata rifiuti	≥ 75%	Pesi conferimenti differenziati
Conferimento oli esausti a soggetti autorizzati	100%	Formulari identificazione rifiuti (FIR)

Indicatori di prestazione relativi alla sostenibilità economica:

INDICATORE	TARGET	MODALITÀ RILEVAZIONE
Ribasso percentuale su prezzo base	Indicatore competitività gara	Valutazione offerte economiche
Rispetto cronoprogramma consegne	≥ 98% consegne nei tempi	Registro consegne
Numero reclami/disservizi	≤ 5 annui per plesso	Registro reclami
Regolarità fatturazione	100% fatture conformi	Controllo DEC
Applicazione corretta revisione prezzi	Verifica procedura ex art. 60	Istruttorie RUP

Indicatori di prestazione relativi alla tutela del lavoro:

INDICATORE	TARGET	MODALITÀ RILEVAZIONE
Applicazione CCNL settore	100% personale impiegato	DURC, controlli buste paga
Regolarità contributiva (DURC)	Sempre regolare	DURC trimestrale
% contratti tempo indeterminato	≥ 80%	Verifica contratti lavoro

% assunzioni categorie protette/giovani/donne su nuove assunzioni	≥ 30%	Comunicazioni obbligatorie, autocertificazioni
Ore formazione annue per addetto	≥ 8 ore/anno	Registri formazione, attestati
Assenza contenziosi con lavoratori	Zero cause lavoro	Autodichiarazione, visure

Indicatori di prestazione relativi all'educazione alimentare e alla partecipazione:

INDICATORE	TARGET	MODALITÀ RILEVAZIONE
Numero iniziative educazione alimentare	≥ 2 annue per plesso	Report attività
Tasso partecipazione incontri Commissione Mensa	100%	Verbali, registri presenza
Pubblicazione e diffusione Carta dei Servizi	Entro 60 gg avvio servizio	Consegna documenti
Tasso risposta a richieste informazioni/reclami	100% entro 10 gg lavorativi	Protocollo reclami
Somministrazione questionari gradimento	Almeno semestrale	Report customer satisfaction
Implementazione azioni correttive da questionari	≥ 80% azioni condivise	Verbali, Verifiche
Tempo medio risposta scritta a reclami/segnalazioni utenza	≤ 10 giorni lavorativi	Protocollo reclami con data ricezione/risposta
% famiglie partecipanti a indagini customer satisfaction	≥ 40% famiglie utenti	Questionari con tracciamento risposte
Numero iniziative educazione alimentare effettivamente svolte	≥ 2 per plesso/anno (minimo 10 totali)	Report fotografico + registro presenze alunni
Soddisfazione specifica utenti diete speciali (questionario dedicato)	≥ 65% valutazioni positive	Questionario semestrale genitori diete speciali
Disponibilità piattaforma web/app famiglie (uptime)	≥ 99% disponibilità annua	Monitoraggio automatico server

Aggiornamento quotidiano menù su app entro ore 8:00	100% giorni servizio	Verifica campionaria mensile
Numero malfunzionamenti sistema prenotazione pasti che hanno causato disservizi nella consegna	≤ 2 eventi/anno	Registro anomalie tecniche

Art. 32 – Commissione Mensa

32.1 Le Amministrazioni Committenti hanno istituito una **Commissione Mensa** per ciascun Comune, con funzioni consultive e di controllo sulla qualità del servizio. La Commissione è composta da: rappresentanti delle famiglie degli alunni, un rappresentante del personale docente, un rappresentante delle Amministrazioni Comunali.

32.2 La Commissione Mensa ha il diritto di effettuare, **senza preavviso**, ispezioni presso i refettori durante l'erogazione del servizio, di prelevare campioni di pasto per analisi comparative, di accedere ai registri di sanificazione e alle documentazioni HACCP presso il centro di cottura (previa comunicazione con almeno 24 ore di preavviso per i sopralluoghi al centro cottura), e di formulare rilievi e osservazioni al Responsabile di Progetto e al Direttore dell'Esecuzione.

32.3 L'Appaltatore è tenuto a collaborare attivamente con la Commissione Mensa, a garantire la massima trasparenza delle proprie attività e a riscontrare in forma scritta i rilievi formulati entro **10 giorni lavorativi**.

Art. 33 – Customer Satisfaction e Carta dei Servizi

33.1 Entro **60 giorni dall'avvio del servizio**, l'Appaltatore predispone e diffonde alle famiglie degli alunni una **Carta dei Servizi**, nella quale sono indicati: gli standard qualitativi e quantitativi del servizio, le modalità di comunicazione con il Responsabile di Progetto, le procedure per la

presentazione di reclami, i tempi di risposta garantiti, le modalità di attivazione delle diete speciali.

33.2 Con cadenza **semestrale**, l'Appaltatore realizza un'indagine di **customer satisfaction** rivolta alle famiglie degli alunni, al personale docente e alle Commissioni Mensa, mediante questionario cartaceo o digitale. I risultati devono essere elaborati e comunicati alle Amministrazioni entro 30 giorni dalla chiusura dell'indagine.

Art. 34 – Responsabilità dell'Appaltatore, coperture assicurative – Clausola di manleva

34.1 Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

34.2 L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

34.3 L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa, rilasciandone copia al Committente, dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui

l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
 - interruzioni o sospensioni di attività.
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

34.4 Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore ad euro 5 milioni per sinistro e euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

34.5 Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi

dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a euro 5.000.000,00=.

34.6 L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza e/o in operatività delle polizze RC Prodotti dei fabbricanti o dei fornitori di cui sopra e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicataria – non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

34.7 In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio affidato.

Art. 35 – Penali per inadempimenti

35.1 Il mancato rispetto delle previsioni del presente Capitolato, o della normativa presupposta, dà titolo al Committente all'applicazione di penali da un minimo di euro 100,00 ad un massimo di euro 2.000,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.

35.2 L'Appaltatore farà pervenire per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.

35.3 L'Appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Committente entro 5 giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.

35.4 Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota - parte della cauzione definitiva.

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

35.6 A titolo meramente indicativo si indicano qui di seguito alcune ipotesi di penali:

Tipo di inadempimento	Penale
Ritardo nella consegna dei pasti inferiore a 15 minuti	€ 100,00 per plesso interessato
Ritardo nella consegna dei pasti tra 15 e 30 minuti	€ 300,00 per plesso interessato
Ritardo nella consegna dei pasti superiore a 30 minuti	€ 500,00 per plesso interessato
Mancata consegna dei pasti per cause imputabili all'Appaltatore	€ 1.000,00 per plesso interessato, oltre al rimborso delle spese per pasto sostitutivo
Temperature non conformi al momento della consegna	€ 500,00 per lotto interessato
Mancato rispetto dei CAM su derrate alimentari	€ 750,00 per ogni non conformità rilevata
Mancata o tardiva presentazione della documentazione richiesta (Piano HACCP, rendiconti, ecc.)	€ 200,00 per ogni giorno di ritardo oltre il termine
Omessa comunicazione di non conformità microbiologiche	€ 1.000,00 per ogni episodio
Mancato rispetto degli obblighi in materia di diete speciali	€ 500,00 per ogni episodio, con raddoppio in caso di reiterazione
Utilizzo di stoviglie non biodegradabili e compostabili	€ 300,00 per ogni episodio
Impiego di personale privo di formazione documentata	€ 400,00 per ogni unità

Mancato rispetto della clausola sociale	€ 2.000,00 per ogni lavoratore non riassorbito in violazione degli obblighi contrattuali
Superamento del tempo massimo di percorrenza di 35 minuti tra centro cottura e punto di consegna più distante (accertato mediante GPS o altra documentazione)	€ 250,00 per ogni giorno di superamento
Mancato funzionamento del sistema di tracciabilità delle temperature durante il trasporto (data logger)	€ 150,00 per ogni giorno
Utilizzo di contenitori per la veicolazione non conformi alle specifiche dell'art. 19 (materiali non idonei, dispersione termica eccessiva)	€ 300,00 per ogni giornata di utilizzo accertato
Danneggiamento o perdita di contenitori termici di proprietà comunale (ove forniti dall'Amministrazione)	€ 100,00 per ogni contenitore + costo di sostituzione

35.7 L'importo complessivo delle penali applicate non può superare il 10% (dieci per cento) del valore contrattuale complessivo. Qualora l'importo cumulativo delle penali raggiunga tale soglia, la Stazione Appaltante procede alla risoluzione del contratto, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno.

Art. 36 – Risoluzione del contratto

36.1 Le Amministrazioni Committenti hanno facoltà di risolvere il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi (clausola risolutiva espressa):

- Perdita, per qualsiasi causa, dell'autorizzazione sanitaria del centro di cottura, non sostituita nei termini di cui all'art. 6, comma 4;

- Accertata somministrazione di pasti contaminati o non sicuri, con conseguente danno alla salute degli utenti;
- Applicazione di penali per un importo cumulativo superiore al 10% del valore contrattuale;
- Grave e reiterata violazione degli obblighi in materia di igiene alimentare o di sicurezza sul lavoro;
- Cessione del contratto o subappalto non autorizzato;
- Violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010;
- Condanna definitiva dei rappresentanti legali dell'Appaltatore per reati contro la P.A. o reati di criminalità organizzata, ai sensi del Protocollo di Legalità prefettizio.

36.2 In caso di risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore, le Amministrazioni Committenti hanno titolo ad incamerare la cauzione definitiva quale penale forfetaria per l'inadempimento, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno subito e procedono all'affidamento del servizio ad altro operatore economico, con rivalsa sulle garanzie prestate.

PARTE V – GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA: SOSTENIBILITÀ, EDUCAZIONE ALIMENTARE E SICUREZZA

Art. 37 – Lotta allo spreco alimentare e gestione delle eccedenze (Legge Gadda)

37.1 In conformità con la **L. 19 agosto 2016, n. 166** (c.d. Legge Gadda), l'Appaltatore è tenuto a implementare un **Piano Operativo per la Riduzione degli Sprechi Alimentari**, da presentare alle Amministrazioni Committenti entro 30 giorni dall'avvio del servizio.

37.2 Il Piano deve prevedere:

- **Monitoraggio sistematico (waste auditing):** pesatura giornaliera degli avanzi di cibo nei piatti dei refettori, per tipologia di pietanza, con registrazione su apposito registro. I dati aggregati mensili saranno trasmessi alle Amministrazioni e alle Commissioni Mensa, al fine di ricalibrare le porzioni e i menù in funzione delle preferenze degli alunni;
- **Recupero delle eccedenze integre:** le porzioni preparate e non somministrate, che mantengano inalterate le caratteristiche organolettiche e igieniche e che siano state conservate in conformità con le norme HACCP, devono essere oggetto di **donazione a enti del Terzo Settore** (banco alimentare, Caritas, associazioni locali di solidarietà), previa stipula di appositi accordi di collaborazione. L'Appaltatore è tenuto a identificare tali soggetti sul territorio dei due Comuni e a formalizzare l'accordo di donazione entro l'avvio del servizio;

37.2 L'Appaltatore è tenuto a **monitorare e documentare mensilmente:**

- Numero di pasti preparati ma non consegnati per difformità di temperatura o altre non conformità igienico-sanitarie riscontrate in fase di trasporto o all'arrivo;

- Numero di pasti preparati in eccesso rispetto alle presenze effettive comunicate dai plessi;
- Numero di pasti danneggiati durante il trasporto o lo stoccaggio;
- Destinazione dei pasti non conformi o in eccesso (donazione, alimentazione animale, compostaggio, smaltimento).

37.3 I dati di pesatura giornaliera degli avanzi alimentari sono consolidati in un report mensile, trasmesso all'Amministrazione entro il giorno 10 del mese successivo a quello di riferimento. Il report evidenzia, per ciascun refettorio o plesso scolastico: il quantitativo medio giornaliero degli avanzi per portata, le variazioni rispetto al mese precedente e le eventuali misure adottate per la riduzione degli sprechi. I dati sono conservati per tutta la durata contrattuale e resi disponibili in sede di verifica ispettiva.

37.4 Ai fini di una gestione uniforme degli obblighi informativi, le frequenze di reportistica previste dal presente articolo e dagli Artt. 27.1, 37.3 e dalla Sezione 3 della Relazione Illustrativa si intendono armonizzate secondo il seguente schema: report operativi mensili entro il 10 del mese successivo; relazioni di sintesi trimestrali entro 30 giorni dalla chiusura del trimestre di riferimento.

37.5 Un tasso di spreco da veicolazione superiore al 3% dei pasti prodotti (media trimestrale) obbliga l'Appaltatore a proporre al Committente misure correttive.

Art. 38 – Educazione alimentare e percorsi didattici sulla sostenibilità

38.1 L'Appaltatore è tenuto a organizzare, nel corso di ciascun anno scolastico, almeno **due incontri di educazione alimentare** per gli alunni di ciascun plesso scolastico, condotti da personale qualificato (dietista, nutrizionista, agronomo o figura equivalente), su temi quali:

- La dieta mediterranea e i benefici degli alimenti stagionali e biologici;
- Il ciclo di vita degli alimenti e l'importanza della filiera corta;
- La riduzione degli sprechi alimentari e il compostaggio;

- L'impronta carbonica dell'alimentazione e il legame tra cibo e cambiamento climatico.

38.2 L'Appaltatore si impegna altresì a fornire, su richiesta delle Amministrazioni, supporto per la realizzazione di **visite aziendali** presso il centro di cottura o presso aziende agricole fornitrici, nell'ambito dei programmi didattici delle classi.

38.3 Costituisce **criterio premiante** nell'offerta tecnica la proposta di iniziative innovative di educazione alimentare, anche digitali (es. app per bambini, giochi didattici, attività laboratoriali), che valorizzino il momento del pasto come occasione educativa.

Art. 39 – Piano di Sicurezza e gestione delle emergenze

39.1 L'Appaltatore adotta e mantiene aggiornato un **Piano di Emergenza** relativo alle attività svolte nei refettori scolastici, coordinato con i piani di emergenza ed evacuazione degli istituti scolastici. Il personale dell'Appaltatore deve essere adeguatamente formato sulle procedure di evacuazione e sull'utilizzo dei presidi di sicurezza presenti nei locali.

39.2 Il personale addetto alla distribuzione dei pasti che venga a conoscenza, anche per via indiretta, di situazioni di pericolo per l'incolumità degli alunni o del personale scolastico, è tenuto a darne immediata comunicazione al Dirigente Scolastico o al suo delegato.

Art. 40 – Piano Operativo di Avvio del Servizio – Esecuzione degli investimenti e delle migliorie

40.1 Almeno **30 giorni, e comunque prima** dell'avvio del servizio, l'Appaltatore trasmette alle Amministrazioni Committenti un **Piano Operativo di Avvio**, comprensivo di:

- Indicazione del centro di cottura (sede, autorizzazioni sanitarie, descrizione degli impianti);

- Piano dei trasporti (percorsi, mezzi, orari);
- Elenco del personale impiegato;
- Menù per la prima stagione alimentare, con validazione dell'ASL o richiesta di validazione in corso;
- Piano HACCP aziendale;
- Piano di sanificazione;
- Elenco dei fornitori di derrate, con indicazione delle certificazioni biologiche e di filiera;
- Polizze assicurative;
- Accordi con enti del Terzo Settore per il recupero delle eccedenze.

40.2 L'esecuzione delle migliorie avviene previo preavviso scritto all'Amministrazione di almeno quindici giorni lavorativi e nel rispetto delle normative applicabili (sicurezza, impianti, prevenzione incendi).

40.3 Le opere di miglioria eseguite sono acquisite in proprietà dal Comune di Cafasse e dal Comune di Villanova Canavese alla loro ultimazione ed a seguito di regolare collaudo o dichiarazione di regolare esecuzione.

PARTE VII – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 41 – Tracciabilità dei flussi finanziari

41.1 L'Appaltatore è tenuto a rispettare integralmente gli obblighi di **tracciabilità dei flussi finanziari** di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136, e successive modificazioni. A tal fine, comunica alle Amministrazioni Committenti, prima della sottoscrizione del contratto, gli estremi del conto corrente dedicato (anche non in via esclusiva) alle commesse pubbliche, nonché le generalità e il codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su di esso.

41.2 Tutti i pagamenti relativi al presente contratto devono essere effettuati mediante bonifico bancario o postale con il **Codice Identificativo di Gara (CIG)** e il Codice Unico di Progetto (CUP), ove richiesto.

Art. 42– Recesso dal contratto

42.1 Il recesso dell'Appaltatore non è ammesso e, qualora comunque attuato, comporta l'obbligazione per lo stesso del risarcimento dei danni, con incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale forfetaria dell'inadempimento, fatta salva la prova del maggior danno.

42.2 Il Committente può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Appaltatore delle spese sostenute, del servizio eseguito e del corrispettivo dovuto per il decimo dei servizi non eseguiti.

Art. 43– Domicilio digitale dell'Appaltatore

43.1 A tutti gli effetti contrattuali l'Appaltatore elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di gara.

Art. 44– Inefficacia di clausole aggiuntive

44.1 Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

Art. 45– Controversie

45.1 Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente ed Appaltatore in ordine all'esecuzione del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Giudice competente secondo il foro della Stazione Appaltante.

Art. 46– Rinvio

46.1 Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal Codice civile e dalle altre disposizioni legislative vigenti in materia di appalti e ristorazione scolastica, che qui si intendono richiamate e riportate per intero.

46.2 Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente al servizio in oggetto, l'appalto potrà

subire le relative conseguenti variazioni, senza che l'Appaltatore possa rivalersi sul Committente.

Art. 47– Spese di gara e di contratto

47.1 Sono a carico dell'aggiudicatario le spese di gara quantificate nella somma di euro 5.800,00.

47.2 Sono, altresì, a carico le spese relative alla stipulazione del contratto d'appalto, i diritti di segreteria e quelle di registrazione del contratto

Art. 48– Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati ("General Data Protection Regulation", in seguito "GDPR" o "Regolamento"), la informiamo che i dati personali da Lei forniti in fase di domanda di partecipazione formeranno oggetto, nel rispetto della normativa sopra richiamata e conformemente agli obblighi di riservatezza, del trattamento di cui all'art. 4 del Regolamento UE 2016/679.

Desideriamo in particolare informarla di quanto segue.

- 1. Identità e dati di contatto del Titolare:** I titolari del trattamento dei dati sono i Comuni di Cafasse e di Villanova Canavese, con sede legale, rispettivamente in Piazza Vittorio Veneto n. 1, pec: comune.cafasse@pec.it e Piazza IV Novembre 2/4, pec: protocollo@pec.comune.villanovacanavese.to.it

- 2. Identità e dati di contatto del D.P.O.:** COMUNE DI CAFASSE: Avv. Gabriele Borghi gabriele.borghi@ordineavvocatiereggioemilia.it
COMUNE DI VILLANOVA CANAVESE: Dott. CRISTIANO MICHELA c.michela@avvocatipacchiani.com

- 3. Finalità del trattamento e base giuridica:** I Suoi dati personali saranno trattati: a) con il Suo consenso (articolo 7, GDPR), per le seguenti finalità: tutte le operazioni connesse in caso di accoglimento o diniego della domanda di partecipazione alla gara (regolazione dei rapporti economici, fatturazione, invio di comunicazioni operative, promozione dell'azienda partecipante, prima, durante e successivamente alla manifestazione); b) senza il Suo consenso (articolo 6, lettere b, c, f, GDPR), per le seguenti finalità: rispettare le disposizioni di leggi e regolamenti (nazionali o comunitari), oppure eseguire un ordine di Autorità giudiziarie o di organismi di vigilanza ai quali i titolari sono soggetti. Il conferimento dei dati per le finalità di cui alla precedente sezione a) è facoltativo, con la conseguenza che Lei potrà decidere di non fornire il Suo consenso, ovvero di revocarlo in qualsiasi momento, salvo l'impossibilità per il Titolare di espletare il servizio da lei richiesto. Il conferimento dei dati per le finalità di cui alla precedente sezione b) è obbligatorio;

- 4. Categorie di dati personali trattati:** Nell'ambito delle finalità dei trattamenti evidenziati al precedente paragrafo 3, saranno trattati unicamente dati personali comuni aventi ad oggetto, a titolo di esempio, nome cognome, ruolo aziendale, codice fiscale, P.IVA, indirizzo di posta elettronica, numero di telefono, eventuali dati bancari etc. ;

- 5. Categorie di destinatari dei dati personali:** Per le finalità di cui al precedente paragrafo 3, sezione b) i dati personali da Lei forniti potranno essere resi accessibili: ad Autorità giudiziarie o di vigilanza,

amministrazioni, enti ed organismi pubblici (nazionali ed esteri). Ove dovesse esprimere il Suo consenso all'utilizzo dei dati personali per le finalità di cui al precedente paragrafo 3, sezione a), gli stessi potranno essere resi accessibili: ai soggetti coinvolti nella realizzazione dei servizi oggetto di gara ovvero che svolgono funzioni strettamente connesse o strumentali;

6. Conservazione e trasferimento di dati personali all'estero: La gestione e la conservazione dei dati personali avviene in modo cartaceo, in cloud e su server ubicati all'interno dell'Unione Europea di proprietà e/o nella disponibilità del Titolare e/o di società terze incaricate, debitamente nominate quali responsabili del trattamento. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione;

7. Periodo di conservazione dei dati personali: I dati personali raccolti per le finalità indicate al precedente paragrafo 3 saranno trattati e conservati per tutta la durata dell'eventuale rapporto instaurato. A decorrere dai sei mesi successivi alla data di cessazione di tale rapporto, per qualsivoglia ragione o causa, i dati saranno conservati per la durata dei termini prescrizionali applicabili ex legge;

8. Diritti esercitabili in conformità a quanto previsto dagli articoli da 15 a 22 del GDPR: Lei può esercitare i diritti ivi indicati ed in particolare: Diritto di accesso - Ottenere conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che La riguardano e, in tal caso, ricevere informazioni relative, in particolare, a: finalità del trattamento, categorie di dati personali trattati e periodo di conservazione, destinatari cui questi possono essere comunicati (articolo 15, GDPR), Diritto di rettifica - Ottenere, senza ingiustificato ritardo, la rettifica dei dati personali inesatti che La riguardano e l'integrazione dei dati personali incompleti (articolo 16, GDPR), Diritto alla cancellazione - Ottenere, senza ingiustificato ritardo, la cancellazione dei dati personali che La

riguardano, nei casi previsti dal GDPR (articolo 17, GDPR), Diritto di limitazione - Ottenere dal titolare la limitazione del trattamento, nei casi previsti dal GDPR (articolo 18, GDPR) Diritto alla portabilità - Ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da un dispositivo automatico, i dati personali che La riguardano forniti al titolare, nonché ottenere che gli stessi siano trasmessi ad altro titolare senza impedimenti, nei casi previsti dal GDPR (articolo 20, GDPR) Diritto di opposizione - Opporsi al trattamento dei dati personali che La riguardano, salvo che sussistano motivi legittimi per il titolare di continuare il trattamento (articolo 21, GDPR) Diritto di proporre reclamo all'autorità di controllo - Proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali attraverso i dati di contatto reperibili nel sito www.garanteprivacy.it. Lei potrà esercitare tali diritti mediante il semplice invio di una richiesta al Responsabile della protezione dei dati, sopra indicato;

- 9. Modalità del trattamento:** Il trattamento dei Suoi dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'articolo 4, n. 2), GDPR - compiute con o senza l'ausilio di sistemi informatici - e precisamente: raccolta, registrazione, organizzazione, strutturazione, aggiornamento, conservazione, adattamento o modifica, estrazione ed analisi, consultazione, uso, comunicazione mediante trasmissione, raffronto, interconnessione, limitazione, cancellazione o distruzione. In ogni caso, sarà garantita la sicurezza logica e fisica dei dati e, in generale, la riservatezza, l'integrità e la disponibilità dei dati personali trattati, mettendo in atto tutte le necessarie misure tecniche e organizzative adeguate.

Art. 49– Protocollo di legalità

49.1 La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bisc.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bisc.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

49.2 Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

49.3 A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto-legge 90/2014.

Allegato 1 – Riepilogo degli Obblighi minimi inderogabili

1. Centro di cottura e logistica

- Centro di cottura in grado di garantire tempi di percorrenza entro i limiti fissati.
- Mantenimento delle temperature di sicurezza in tutte le fasi (preparazione, trasporto, distribuzione).
- Disponibilità continuativa del centro di cottura per tutta la durata del contratto, con obbligo di sostituzione in caso di perdita.

2. Requisiti merceologici e CAM

- Rispetto delle percentuali minime di prodotti biologici, DOP/IGP, filiera corta e altri requisiti CAM.
- Divieto di OGM, limitazioni su prodotti trasformati e grassi, rispetto di grammature e menu tipo.

3. Sistemi di controllo e tracciabilità

- Data logger per il controllo delle temperature con registrazione e conservazione dati.
- Sistemi di geolocalizzazione dei mezzi quando previsti.
- Reportistica periodica secondo la tabella degli indicatori di qualità.

4. Organizzazione del servizio e personale

- Applicazione CCNL di settore e rispetto delle norme su orario, sicurezza, formazione.
- Clausola sociale di riassorbimento del personale uscente secondo le modalità previste.
- Gestione di assenze, sostituzioni, formazione obbligatoria (HACCP, sicurezza, alimentazione, ecc.).

5. Rapporti con l'Amministrazione e controlli

- Rispetto di tutte le prescrizioni del capitolato e degli ordini di servizio del Comune.
- Collaborazione ai controlli, ispezioni, verifiche di qualità e monitoraggi.
- Osservanza delle penali e delle cause di risoluzione previste.

6. Obblighi documentali e assicurativi

- Polizze assicurative obbligatorie (RCO/RCT, ecc.).
- Manuale HACCP, piani di sanificazione, documentazione tecnica su attrezzature e mezzi.
- Tenuta e aggiornamento dei registri previsti (controlli, non conformità, manutenzioni).

Allegato 2. Check-list per il Piano Operativo di Avvio

2.1 Dati generali dell'Appaltatore

- ☐ Ragione sociale, sede legale, recapiti.
 - ☐ Referente unico di contratto (nome, ruolo, contatti).
 - ☐ Referenti operativi per: produzione, logistica, qualità/HACCP, rapporti con scuole e famiglie.
-

2.2 Centro di cottura

- ☐ Indirizzo centro di cottura designato.
 - ☐ Titolo di disponibilità (proprietà, locazione, comodato, ecc.).
 - ☐ Planimetria e descrizione dei locali.
 - ☐ Elenco attrezzature principali (forni, abbattitori, celle frigo, ecc.).
 - ☐ Certificazioni e autorizzazioni sanitarie.
 - ☐ Verifica preliminare tempi di percorrenza verso ciascun plesso scolastico.
-

2.3 Logistica e trasporto pasti

- ☐ Elenco mezzi di trasporto dedicati (targa, tipologia, alimentazione).
 - ☐ Piano dei giri di consegna per ciascun plesso (orari, sequenza).
 - ☐ Modalità di mantenimento della catena del caldo/freddo.
 - ☐ Installazione e configurazione data logger sui mezzi e/o contenitori.
 - ☐ Procedure per gestione guasti mezzi o rotture catena del freddo/caldo.
-

2.4 Menu, diete e approvvigionamenti

- ☐ Proposta di menu conforme a capitolato e CAM, validata dal dietista/nutrizionista.
- ☐ Elenco fornitori principali per categorie merceologiche.
- ☐ Piano di approvvigionamento per garantire percentuali bio/DOP/IGP/filiera corta.
- ☐ Procedure per gestione di diete speciali, allergie e intolleranze.

- ☐ Procedure per sostituzione straordinaria di derrate non conformi o mancanti.
-

2.5 Personale e clausola sociale

- ☐ Elenco nominativo del personale impiegato sul servizio (qualifica, orario, sede).
 - ☐ Piano di riassorbimento del personale uscente, con indicazione dei casi di mancata assunzione motivata.
 - ☐ Copia dei contratti di lavoro applicati (CCNL di settore).
 - ☐ Piano di formazione iniziale (HACCP, sicurezza, formazione specifica sulla ristorazione scolastica).
 - ☐ Organigramma operativo del servizio (referenti, sostituzioni, reperibilità).
-

2.6 Sistemi informatici, IoT e comunicazione

- ☐ Descrizione del sistema di prenotazione/gestione pasti e sua integrazione con i sistemi comunali.
 - ☐ Configurazione e test dei data logger e delle piattaforme di raccolta dati (accessi, report).
 - ☐ Eventuale app/portale per famiglie: funzionalità, tempi di attivazione, modalità di supporto utenti.
 - ☐ Procedure per segnalazione e gestione dei malfunzionamenti dei sistemi.
 - ☐ Piano di comunicazione con scuole e Comune (flussi informativi, report periodici).
-

2.7 Qualità, controlli e non conformità

- ☐ Piano di autocontrollo HACCP specifico per il servizio scolastico.
 - ☐ Procedure di gestione delle non conformità (schede, tempi di risposta, azioni correttive).
 - ☐ Modalità di rilevazione degli indicatori di qualità previsti (frequenza, strumenti, responsabilità).
 - ☐ Piano di audit interni dell'appaltatore sul servizio.
 - ☐ Modalità di collaborazione con i controlli dell'Amministrazione e degli organi esterni.
-

2.8 Aspetti contrattuali e assicurativi

- ☐ Copia delle polizze assicurative richieste (massimali, durata, condizioni).
 - ☐ Dichiarazione di conformità al capitolato e agli eventuali atti integrativi.
 - ☐ Piano di gestione delle richieste di rinegoziazione/revisione prezzi in caso di sopravvenienze.
 - ☐ Contatti per la gestione di reclami, richieste di risarcimento, sinistri.
-

2.9 Avvio operativo e cronoprogramma

- ☐ Cronoprogramma dettagliato delle attività dalla stipula all'avvio del servizio (sopralluoghi, installazioni, formazione, test).
- ☐ Data prevista di completamento di tutte le attività propedeutiche.
- ☐ Verifica con il Comune dei punti di controllo prima dell'avvio (check congiunto).

Allegato 3 - Tabella dei Criteri premiali previsti in capitolato

N.	Criterio premiale	Descrizione sintetica del contenuto valutato	Rif. articolo / paragrafo capitolato
1	Organizzazione del servizio e continuità operativa	Valutazione dell'assetto organizzativo dedicato al servizio (responsabili, referenti di plesso, sostituzioni), delle modalità di gestione delle emergenze (guasti, assenze improvvise, eventi meteo, ecc.) e delle procedure predisposte per garantire la continuità del servizio in tutte le condizioni operative.	Sezione offerta tecnica – indicatori relativi all'organizzazione del servizio e alla continuità operativa
2	Gestione della qualità e delle non conformità	Valutazione del sistema di gestione della qualità: modalità di monitoraggio interno (audit, verifiche periodiche, controlli aggiuntivi), procedure strutturate per la gestione delle non conformità, tempi di risposta e azioni correttive, nonché modalità di rendicontazione all'Amministrazione degli esiti dei controlli.	Sezione offerta tecnica – indicatori relativi alla gestione della qualità e delle non conformità
3	Qualità nutrizionale dei menu	Valutazione della proposta di menu in coerenza con le previsioni del capitolato, con particolare attenzione all'equilibrio nutrizionale, alla varietà e rotazione delle preparazioni, al rispetto della stagionalità e al gradimento dell'utenza scolastica.	Sezione offerta tecnica – indicatori relativi alla qualità nutrizionale dei menu
4	Qualità delle derrate e rispetto dei CAM	Valutazione del livello di qualità delle derrate fornite e del grado di conformità ai requisiti CAM per le diverse categorie merceologiche, nonché delle modalità di selezione e controllo dei fornitori per garantire qualità e sicurezza degli alimenti.	Sezione offerta tecnica – indicatori relativi alla qualità delle derrate e al rispetto dei CAM
5	Gestione ambientale del servizio	Valutazione delle misure organizzative per la riduzione degli sprechi alimentari, delle modalità di gestione dei rifiuti e dell'uso di materiali conformi alle previsioni del capitolato, nonché di eventuali azioni aggiuntive per contenere l'impatto ambientale complessivo del servizio.	Sezione offerta tecnica – indicatori relativi agli aspetti ambientali e alla sostenibilità del servizio
6	Strumenti informatici di gestione e monitoraggio	Valutazione delle modalità di utilizzo dei sistemi informatici previsti in capitolato per la gestione del servizio e per il monitoraggio degli indicatori di qualità, inclusa la capacità di produrre reportistica periodica chiara, completa e tempestiva secondo quanto richiesto dall'Amministrazione.	Sezione offerta tecnica – indicatori relativi agli strumenti informatici e alla reportistica
7	Comunicazione con scuole,	Valutazione delle modalità di comunicazione verso scuole, famiglie e Comune (canali,	Sezione offerta tecnica – indicatori relativi alla

N.	Criterio premiale	Descrizione sintetica del contenuto valutato	Rif. articolo / paragrafo capitolato
	famiglie e Comune	frequenza, contenuti) nei limiti di quanto previsto dal capitolato, nonché degli strumenti organizzati per la raccolta e gestione dei reclami e delle segnalazioni dell'utenza.	comunicazione e alla gestione dei rapporti con l'utenza e con l'Amministrazione [9] [1] [2]
8	Formazione del personale	Predisporre e attuare un piano di formazione iniziale e periodica per tutto il personale impiegato	Sezione dedicata al personale
9	Educazione alimentare	Progettare e realizzare le attività di educazione alimentare previste (laboratori, incontri, materiali informativi, iniziative con le scuole), nel rispetto di contenuti, modalità e frequenza indicati dal capitolato, coinvolgendo alunni, insegnanti e famiglie.	Sezione dedicata all'educazione alimentare
10	Piano degli investimenti e delle migliorie	Descrizione analitica dei lavori di miglioria dei refettori, coerenti con gli obiettivi indicati nel Capitolato	Sezione Capitolato
11	Inclusione generazionale e pari opportunità	Inclusione generazionale e pari opportunità. Valutazione dell'impegno dell'operatore economico a promuovere l'occupazione giovanile e l'inclusione generazionale nell'esecuzione del servizio, con particolare riferimento: (a) all'assunzione di giovani di età inferiore a trentasei anni, in misura ulteriore rispetto alla quota minima del 30% prevista come requisito necessario dall'art. 1, comma 4, dell'Allegato II.3 al D.Lgs. 36/2023; (b) all'attivazione di percorsi di affiancamento e tutoraggio tra personale senior e giovane per favorire il trasferimento di competenze; (c) all'adozione, nell'ultimo triennio, di misure specifiche per promuovere le pari opportunità generazionali, anche con riferimento al rapporto tra fasce di età nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi di responsabilità. Il punteggio premiale è attribuito in coerenza con i criteri di cui all'art. 1, commi 4 e 5, dell'Allegato II.3 al D.Lgs. 36/2023.	Allegato II.3 al D.Lgs. 36/2023 (art. 57, co. 2-bis, e art. 61, co. 4 e 5, del Codice) – Sezione dedicata alle clausole sociali e ai meccanismi premiali per le pari opportunità generazionali
12	Parità di genere	Possesso della certificazione di parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, in conformità alla norma UNI PdR 125:2022	Art. 108 c.7 del D.Lgs 36/2023

Allegato 4 - ELENCO DEL PERSONALE

Personale impiegato presso il Comune di Cafasse

N.	Mansione	Livello CCNL	Monte ore settimanale	CCNL applicato	Sede di lavoro
1	Addetta servizio mensa	6S	15	H05Y – Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi	Scuole di Cafasse
2	Addetta servizio mensa	6S	15	H05Y – Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi	Scuole di Cafasse
3	Addetta servizio mensa	6	15	H05Y – Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi	Scuole di Cafasse
4	Addetta servizio mensa	6	15	H05Y – Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi	Scuole di Cafasse

Personale impiegato presso il Comune di Villanova Canavese

N.	Mansione	Livello CCNL	Monte ore settimanale	CCNL applicato	Sede di lavoro
1	Addetta servizio mensa	6	16	H05Y – Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo	Appalto scuole Villanova Canavese

2	Addetta servizio mensa	6	20	H05Y – Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo	Appalto scuole Villanova Canavese
3	Responsabile qualità	1	1	H05Y – Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo	Centro cottura
4	Cuoco	3	5	H05Y – Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo	Centro cottura
5	Cuoco diete	4	5	H05Y – Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo	Centro cottura
6	Addetta servizio mensa	6S	3,5	H05Y – Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo	Centro cottura
7	Addetta servizio mensa – pulizia	6S	3,5	H05Y – Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo	Centro cottura
8	Trasportatore	5	2	H05Y – Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo	Centro cottura

Note

- Il CCNL di riferimento per entrambi i lotti è il contratto Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi (codice H05Y), rinnovato a giugno 2024.
- Il costo della manodopera deve essere stimato considerando gli scatti di anzianità previsti dalla tabella ministeriale fino a dicembre 2028, in funzione della durata del nuovo affidamento.
- La denominazione dei livelli (6, 6S, 5, 4, 3, 1) segue la classificazione del CCNL H05Y vigente.