



COMUNE DI FROSSASCO

C.A.P. 10060 - CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

Tel. (0121) 35.21.04 - fax (0121) 35.20.10 - e-mail: ufficio.finanziario@comunefrossasco.it

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE NELLE SCUOLE INFANZIA – PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO STATALI
DEL COMUNE DI FROSSASCO**

Anni Scolastici dal 2021/2022 al 2023/2024

C.I.G.: XXXXXXXXXXXXX

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Indice generale

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO.....	8
Art. 3 - VALORE DELL'APPALTO – PREZZO A BASE DI GARA.....	8
Art. 4 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO.....	9
Art. 5 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI	9
5.1 - ADEMPIMENTI NORMATIVI PRELIMINARI.....	9
5.2 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE.....	10
5.3 - APPROVVIGIONAMENTI.....	10
5.4 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE IN USO ALL'AZIENDA.....	11
5.5 - NORME E MODALITÀ DI COTTURA E PREPARAZIONE DEI PASTI	12
5.6 - RILEVAZIONE PRESENZE.....	13
5.7 - TRASPORTO.....	14
5.8 - SOMMINISTRAZIONE	15
5.9 - TRATTAMENTO DEI RESIDUI.....	15
5.10 - DIFFERENZIAZIONE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	16
Art. 6 - LOCALI E ATTREZZATURE.....	16
Art. 7 - CENTRO DI COTTURA.....	17
Art. 8 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.....	18
Art. 9 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE	19
Art. 10 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI	20
Art. 11 - MODIFICHE TEMPORANEE E DEFINITIVE AI MENÙ	21
Art. 12 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.....	21
Art. 13 - PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE.....	25
Art. 14 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE.....	25
Art. 15 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO	26
Art. 16 - PERSONALE	28
16.1 - REFERENTI DEL SERVIZIO E CONTATTI.....	28

16.2	- CCNL DI SETTORE APPLICATO	29
16.3	- CLAUSOLA SOCIALE.....	29
16.4	- ABBIGLIAMENTO DA LAVORO	30
16.5	- FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE	30
Art. 17	– FORME DI MONITORAGGIO E DI CONTROLLO.....	31
17.1	- CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	32
Art. 18	– COMMISSIONE DI VIGILANZA (COMMISSIONE MENSA)	32
Art. 19	– ASSICURAZIONE E RESPONSABILITÀ	33
Art. 20	– CAUZIONE DEFINITIVA	34
Art. 21	– DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	34
Art. 22	– PENALI.....	35
Art. 23	– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO.....	36
Art. 24	– CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	36
Art. 25	– CONTROVERSIE.....	37
Art. 26	– SPESE	37
Art. 27	– TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	37
Art. 28	– CORRISPETTIVI E PAGAMENTI	38
Art. 29	– PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - ADEMPIMENTI.....	38
Art. 30	– PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - INFORMAZIONI.....	40
Art. 31	– NORMA DI RINVIO.....	41
Art. 32	– DISPOSIZIONI FINALI.....	42
Art. 33	– ALLEGATI.....	42

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, delle scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di FROSSASCO. È rivolto agli alunni delle suddette scuole, ai docenti e altro personale scolastico in servizio durante la refezione che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni e ad altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente Capitolato Speciale d'Appalto (d'ora in avanti denominato anche CSA) e nei suoi allegati che comprende le prestazioni e prescrizioni da adottare.

Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art. 34, commi 1 e 3, del D. Lgs. 50/2016), nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

In linea con i già citati Criteri Ambientali Minimi e la Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", è stato introdotto un sistema premiante per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato.

Ai sensi dell'articolo 144 del Decreto Legislativo 50 del 2016, l'appalto è aggiudicato secondo quanto previsto dall'articolo 95 comma 3 del medesimo Decreto (criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa) e la valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

L'appalto riguarda la gestione del servizio ristorazione scolastica che include:

- rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati da effettuarsi tramite sistema informatico già in uso al Comune di FROSSASCO o con eventuale sistema informatico migliorativo proposto dalla ditta in sede di gara, che dovrà essere espressamente autorizzato dall'amministrazione comunale, integrato con PagoPa;
- approvvigionamento dei viveri in quantità adeguate alla rilevazione presenze di cui al precedente punto, preparazione dei pasti presso il Centro di cottura messo a disposizione della ditta, trasporto e distribuzione degli stessi ai singoli plessi scolastici, pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle stoviglie, gestione delle eccedenze alimentari, differenziazione e sgombero dei rifiuti.

I plessi scolastici e i dati del servizio ristorazione sono i seguenti:

Scuola dell'infanzia

- via dietro Castello 1 3 sezioni

Scuola primaria

- via Don Rinaldo Asvisio 2 5 classi

Scuola secondaria primo grado

- via Don Rinaldo Asvisio 6 9 classi

Ogni sezione o classe è composta mediamente da circa 20/25 alunni.

I pasti dovranno essere forniti mediante trasporto dai locali cucina esistenti e messi a disposizione dall'appaltatore presso la struttura della Scuola secondaria di 1° grado di Via Don Rinaldo Asvisio 6. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad allestire il Centro cottura presso tali locali siti in Via Don Rinaldo Asvisio 6, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, tenendo conto che il Comune metterà a disposizione le seguenti attrezzature:

cucina

- lavello inox doppia vasca con gocciolatoio, sottopiano chiuso con due ante scorrevoli inox dimensioni 190*70*85 (h) cm (dimensioni vasche 60*50 cm) (miscelatore normale);
- n. 2 armadi inox 4 ripiani, 4 ante scorrevoli inox, dimensioni 160*70*160 (h) cm;
- lavello inox con gocciolatoio dimensioni 130*70*85 (h) cm (dimensioni vasca 60*50 cm) con rubinetto a pedale;
- armadio basso inox 160*70*85 (h) 2 porte scorrevoli inox, 2 ripiani, 3 cassetti inox;
- armadio basso inox 190*70*85 (h) 2 porte scorrevoli inox, 2 ripiani;
- tavolo inox dimensioni 120*70*85 (h) cm;
- cuoci pasta inox a gas metano dimensioni 90*45*86 (h) cm potenza 13,5 kW;
- cucina inox a gas metano 6 fuochi + forno potenza 33,8 kW, dimensioni 90*135*86 (h) cm (dimensioni del forno 70*53 cm);
- cappa aspiratrice inox dimensioni 170*120 cm;
- n. 1 affettatrice elettrica;
- n. 1 scaldavivande elettrico inox dimensioni 44*77*80*145 (h) cm;

dispensa

- frigo inox dimensioni 60*70*180 (h) cm;
- frigo inox dimensioni 62*69*183 (h) cm;
- n. 5 contenitori termici per trasporto alimenti dimensioni 60*40*25 (h) cm;
- n. 7 contenitori inox (varie dimensioni);
- n. 1 box isoteramico in materiale plastico per trasporto cibi senza glutine, dimensioni 40*40*45 (h) cm.

refettorio

- tavolo inox per somministrazione, dimensioni 70*180*85 (h) cm;
- carrello inox, 2 ripiani, ruote pivottanti, dimensioni 105*55*77 (h) cm.

spogliatoio

- n. 3 armadi lamiera doppio scomparto dimensioni 50*50*180 (h) cm;
- n. 1 armadio scope in lamiera dimensioni 60*42*180 (h) cm;
- lavabo con rubinetto a pedale;
- distributore di sapone liquido;
- distributore di asciugamani a perdere.

SCUOLA PRIMARIA – Via Don Asvisio 2

locale lavaggio stoviglie

- armadietto scope in lamiera dimensioni 60*40*176 (h) cm;
 - armadio basso inox 100*70*85 (h) 2 porte scorrevoli inox, 2 ripiani;
 - tavolo inox, dimensioni 80*200*85 (h) cm;
 - sgocciolatoio inox dimensioni 84*100*79 (h) cm;
 - lavastoviglie inox “nuova Elfcamo” D80F dimensioni 60*60*133 (h) cm;
 - lavello inox con gocciolatoio, sottopiano con ante scorrevoli inox, dimensioni 120*70*85 (h) cm (dimensioni vasca 60*50 cm) con rubinetto a gomitiera;
-

-
- lavello inox, sottopiano aperto, senza gocciolatoio, dimensioni 120*70*85 (h) cm (dimensioni vasca 96*50 cm) con rubinetto a gommitiera;
 - lavamani inox con rubinetto e distributore sapone liquido con comandi a pedale, dimensioni 46*48*91 (h) cm;
 - distributore di asciugamani a perdere.
 - n. 2 carrelli inox, 2 ripiani, ruote pivotanti, dimensioni 100*50*81 (h) cm.

spogliatoio

- lavello con comandi a pedale;
- distributore di sapone liquido;
- distributore di asciugamani a perdere.
- n. 2 armadietti a doppio scomparto, dimensioni 50*50*180 (h) cm;

SCUOLA INFANZIA – Via dietro Castello 1

locale sporco/pulito

- frigorifero “Ignis” modello Diamante con vaschetta per surgelati smaltato bianco, dimensioni 55*55*160 (h) cm;
- lavamani inox dimensioni 40*50*85 (h) cm;
- distributore di sapone liquido;
- distributore di asciugamani a perdere.
- Lavello inox ad una vasca con gocciolatoio, dimensioni 140*70*85 (h) cm (dimensione vasca 60*50 cm) con sottolavello chiuso con ante inox scorrevoli; rubinetto automatico a fotocellula;
- banco inox con sottopiano chiuso con 2 ante scorrevoli, dimensioni 210*86*85 (h) cm;
- carrello inox, 2 ripiani, ruote pivotanti, dimensioni 104*50*86 (h) cm.

spogliatoio

- armadietto spogliatoio in lamiera con copertura inclinata 3 posti a doppio scomparto, dimensioni 120*50*180 (h);
 - armadietto scope in materiale plastico, dimensioni 67*38*170 (h) cm;
 - lavello con rubinetto con comando a pedale;
 - distributore di sapone liquido;
 - distributore di asciugamani a perdere;
-

Detti locali vengono ceduti in comodato d'uso gratuito dal Comune di Frossasco alla Ditta aggiudicataria, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile e dalla normativa igienico-sanitaria.

Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, dovrà essere regolato a parte tra Comune e Ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

a. personale della ditta aggiudicataria;

- b. personale del Comune di Frossasco o personale esterno, incaricato dei controlli da parte del Comune di Frossasco;
- c. personale ASL TO3 incaricato dei controlli;
- d. componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- e. tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

La ditta aggiudicataria deve assicurare, nel locale cucina e nei refettori, durante le ore di preparazione, somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di iniziare il servizio entro la data che verrà comunicata formalmente, **pena la decadenza dall'aggiudicazione o la risoluzione del contratto già stipulato** e con diritto dell'Amministrazione di avvalersi dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art 110 del D.Lgs. 50/2016.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra settembre e giugno dell'anno successivo per la scuola dell'infanzia, per un totale di circa 170 giorni effettivi, e tra settembre e giugno per le scuole primaria e secondaria di primo grado, per un totale di circa 150 giorni effettivi. La data di inizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso minimo di 5 giorni. L'inizio del servizio potrà essere posticipato ed il termine del servizio potrà essere anticipato, in accordo con l'autorità scolastica.

Il servizio ristorazione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato. Potrà comunque essere richiesto, durante il corso dell'appalto, che per determinate classi o sezioni, la fornitura dei pasti debba essere effettuata in un numero limitato di giorni della settimana. Il Comune non assume alcuna responsabilità per la mancata o tardiva comunicazione da parte dell'Autorità scolastica della sospensione del servizio giornaliero di ristorazione determinata da scioperi del personale scolastico, gite di istruzione, attività scolastiche fuori sede o altre evenienze dipendenti da decisione dei dirigenti scolastici non comunicate con congruo anticipo al Comune. Sarà cura della ditta verificare presso le autorità scolastiche oltreché presso il Comune le eventuali variazioni di cui sopra.

Il numero dei pasti complessivo da erogare in ciascun anno scolastico è stimato in circa 27.100 (stimato, in via puramente previsionale e teorica in relazione alla media del numero dei pasti forniti negli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021), così suddivisi:

- 8.330 pasti circa agli alunni della scuola dell'infanzia;
- 9.000 pasti circa agli alunni della scuola primaria;
- 9.400 pasti circa agli alunni della scuola secondaria 1° grado;
- 370 pasti circa al personale comunale.

Il numero dei pasti, delle sezioni o classi e il numero degli alunni e del personale docente e non docente o di altro personale autorizzato che usufruisce dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo, in quanto subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta in caso di scostamenti non quantificabili a priori da tali previsioni. Conseguentemente il numero dei pasti può variare, in più o in meno, durante il corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti.

In corso di esecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. e, d.lgs. 50/2016 a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso a estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuovi plessi o estensione a nuove sezioni o classi, ovvero soppressione del servizio in plessi nei quali è attualmente previsto) fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto. È possibile inoltre procedere alla riduzione del servizio oltre il quinto d'obbligo anche nell'eventualità di soppressione di plessi scolastici derivanti da dimensionamento scolastico, da

interventi legislativi e/o regolamentari, da delibere degli Enti a ciò preposti, oppure a causa di forza maggiore o derivanti dall'inagibilità (temporanea o definitiva) dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati. In tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla ditta appaltatrice, la quale dovrà garantire l'erogazione del servizio senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato, dietro semplice richiesta e minimo preavviso (quanto prima possibile) da parte dell'Amministrazione comunale, applicando i prezzi d'aggiudicazione.

Per altro personale autorizzato a fruire del servizio ristorazione si intende quello chiamato in alcune occasioni a prestare la propria attività presso i plessi scolastici solitamente per l'assistenza, in collaborazione con il personale docente della scuola, agli alunni che versano in particolari difficoltà di ordine personale, sociale o didattico. Potrà parimenti usufruire della mensa il personale amministrativo e ausiliario della scuola ed il personale del Comune di Frossasco il cui orario di lavoro si prolunga nel turno pomeridiano. La fruizione della mensa da parte di questo personale, quando non espressamente previsto da normative vigenti, dovrà essere preventivamente autorizzato dal Comune e verrà esplicitata con le medesime modalità previste per i docenti. Prima dell'inizio dell'appalto l'Amministrazione comunale fornirà alla ditta l'elenco del personale docente, non docente e altro personale autorizzato a fruire del servizio mensa.

Stante il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 e, quindi, le esigenze di distanziamento sociale stabilite dai protocolli di sicurezza per la riduzione del contagio, il servizio sarà di tipo misto, ossia con somministrazione in parte in refettorio, in parte all'interno delle aule didattiche, e articolato in uno o due turni secondo le indicazioni di ciascuna Direzione Didattica in relazione alla capienza dei refettori e alla composizione e ubicazione delle aule.

Si rimanda all'**Allegato 1** per il dettaglio della consistenza dei fruitori del servizio di ogni plesso scolastico, per il numero di turni del servizio mensa, per la capienza massima dei refettori. La pianificazione del servizio dovrà essere concordata con l'Amministrazione comunale e le Direzioni didattiche e potrà subire variazioni anche sulla base delle Linee guida sulla ristorazione collettiva legate all'emergenza COVID-19.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'affidamento del servizio mensa scolastica avrà una durata di:

- 3 anni scolastici: 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024;
- con possibilità di proroga tecnica ai sensi dell'articolo 106, comma 11, del Decreto Legislativo 50 del 2016, a richiesta insindacabile del Comune di Frossasco, per il tempo necessario per l'aggiudicazione della nuova gara d'appalto, ritenuto congruo in n. 1 anno scolastico (decorrente dall'inizio dell'a.s. 2024/2025) alle medesime condizioni contrattuali, previa valutazione positiva del servizio svolto.

Art. 3 - Valore massimo stimato dell'appalto – Prezzo a base di gara

Ai sensi dell'articolo 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016 il valore del presente appalto, per anni 3, come meglio indicato nel quadro economico allegato agli atti di gara, viene stimato, in via puramente previsionale in relazione alla media del numero dei pasti forniti negli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021, in **€. 405.036,60 al netto dell'IVA (4%) e degli oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali** non soggetti a ribasso come determinati nel DUVRI allegato al presente CSA (**Allegato 2**).

Detto valore massimo stimato dell'appalto è rapportato alla durata contrattuale relativa ai quattro anni scolastici.

A base di gara viene posto il prezzo unitario del singolo pasto, pari a €. 4,982 al netto dell'IVA (4%) e al netto degli oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI).

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI) è calcolato, per singolo pasto, in euro 0,018 al netto dell'IVA (4%) e non è soggetto a ribasso.

I pasti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi. Ai fini del presente appalto si intende "pasto pronto" quello determinato nelle tabelle dietetiche/menù approvate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale di Collegno/Pinerolo, allegate al presente capitolato, comprensivo dei miglioramenti offerti dalla ditta aggiudicataria in sede di gara. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, mezzi, attrezzature (ad eccezione delle attrezzature presenti nei locali cucina siti in Via Don Rinaldo Asvisio n. 6 riportate nell'art. 1 del presente capitolato), rimborsi chilometrici, trasporto e costi per la sicurezza necessari per l'esecuzione del servizio, le spese e ogni altro onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Costo del personale: per il costo della mano d'opera si rimanda all'articolo 16.3.

Art. 4 – Obbligo di sopralluogo

Prima della formulazione dell'offerta, ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli articoli 8, comma 1, lettera b, del Decreto Legge 76 del 2020, convertito in Legge 120 del 2020, e articolo 79, comma 2, del Decreto Legislativo 50 del 2016, è obbligo dell'impresa che intenda concorrere per l'affidamento del servizio, **a pena di esclusione**, effettuare un sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previa richiesta alla stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature (ad eccezione delle attrezzature presenti nei locali cucina siti in Via Don Rinaldo Asvisio n. 6 riportate nell'art. 1 del presente capitolato), posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata tramite la piattaforma Traspare. Il sopralluogo potrà essere effettuato entro 7 giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30. La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

Art. 5 - Svolgimento del servizio e obblighi specifici

La Ditta appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali.

Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra il Comune di FROSSASCO e il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato e si dovrà svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

5.1 – Adempimenti normativi preliminari

- a) provvedere alla notifica sanitaria (tramite l'ufficio SUAP competente) per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;
- b) predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP (Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004), essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per la preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione collettiva pubblica e privata e del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. Ce 178/2002;
- c) predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta e quelli

interferenziali individuati nel DUVRI predisposto dalla stazione appaltante, proponendone eventuali integrazioni, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, (che potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo o normativo, anche legate all'evoluzione del rischio da contagio da COVID 19, e incidenti sulle modalità realizzative del servizio).

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

5.2 – Operazioni di pulizia e sanificazione

La ditta è tenuta a effettuare le seguenti operazioni:

- a) preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, pulizia e sanificazione generale di tutti i locali arredi e attrezzature, di proprietà comunale o della ditta medesima, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.
- b) sparecchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti (refettorio e aule) quotidianamente nei singoli plessi scolastici e per ciascun turno di servizio. Qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dette operazioni dovranno essere eseguite al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti e collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi controlli e ispezioni.
- c) all'inizio e al termine dell'attività di produzione nel Centro di cottura di Via Don Rinaldo Asvisio e di somministrazione nei refettori/aule, nonché al termine di ciascun turno del pasto i tavoli e le sedie vengono sanificati con prodotto a base alcolica. Eventuali disposizioni contenute in protocolli operativi correlati all'evoluzione del contagio da COVID anche definiti dal committente, devono essere considerati parte integrante del presente capitolato.
- d) durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie e attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti e dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative a ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte dei relativi imballaggi primari ove richiesto.

5.3 – Approvvigionamenti

La ditta è tenuta a effettuare le seguenti operazioni:

- a) Approvvigionamento delle derrate alimentari aventi le caratteristiche di cui agli articoli 8, 9, 10 del presente capitolato (“caratteristiche delle materie prime e manipolazione”; “menù e tabelle dietetiche”; “regimi alimentari particolari”), comprese quelle eventualmente indicate nell’offerta tecnica migliorativa e secondo il piano di qualità presentato;
- b) acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia e disinfezione/sanificazione dei locali, dei macchinari e delle attrezzature adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. In particolare l’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. A tal fine si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell’etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell’etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
- c) fornitura del materiale necessario alla distribuzione durante i pasti in quantità sufficiente di acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
- d) fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti, delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, eventuali carrelli e piani di appoggio per il servizio ai tavoli ecc. conformi alle norme di legge), tenendo conto del numero dei pasti da erogare e delle istruzioni eventualmente impartite dall’Autorità sanitaria. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Detta attrezzatura resta di proprietà della ditta appaltatrice, che provvederà al ritiro della stessa al momento della cessazione del servizio. Solo per documentate esigenze tecniche o sanitarie potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili certificati come conformi alla norma UNI-EN 13432:2002. Le tovaglie devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l’etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

5.4 – Conservazione delle derrate in uso all’azienda

- a) I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta appaltatrice devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine. La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.
- b) I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione. È vietato

- l'uso di recipienti di alluminio.
- c) I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
 - d) I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine.
 - e) La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche. Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'appaltatore presso la propria struttura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

5.5 – Norme e modalità di cottura e preparazione dei pasti

- a) I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche", allegate al presente capitolato (**Allegato 4**), che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.
- b) Le grammature previste nell'**Allegato 3** al presente capitolato potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.
- c) Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, in particolare dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.
- d) Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica allegata (**Allegato 4**). Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza, entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).
- e) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'**Allegato 4** o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati /o surgelati, prima di procedere a cottura, debbano essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° Ca eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto

(anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;

- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù).

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;

È assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

5.6 – Rilevazione presenze – report – rapporti

- a) spetta alla ditta appaltatrice rilevare giornalmente il numero degli alunni, insegnanti e collaboratori a cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio anche mediante l'utilizzo del programma informatico in uso di cui al successivo art.15.
- b) I reports comprovanti i pasti somministrati giornalmente, predisposti dalla ditta e sottoscritti per conferma dal referente di ciascun plesso scolastico, dovranno essere trasmessi all'ufficio istruzione del Comune di FROSSASCO via mail entro i due giorni successivi e costituiranno documenti giustificativi e comparativi con i dati informatici ai fini della liquidazione delle corrispondenti fatture mensili. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dal Comune.
- c) Rapporto sui cibi somministrati: in un rapporto con cadenza non oltre il trimestre, l'aggiudicatario dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
- d) Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumati (gestione eccedenze alimentari) ove si rilevino i seguenti aspetti:
 - le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
 - il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
 - l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Il Rapporto sarà eventualmente disposto dal Comune anche attraverso somministrazione di questionari di gradimento mediante l'ausilio della stessa Impresa appaltatrice.

5.7 – Trasporto

a) caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto:

- il trasporto dei pasti provenienti dal Centro di cottura messo a disposizione dal comune di Frossasco e ritiro a fine servizio giornaliero da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria è eseguito secondo le modalità indicate nel presente capitolato e nell'eventuale offerta migliorativa presentata in sede di gara;
- l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto dei pasti dal Centro di cottura messo a disposizione dal Comune di Frossasco e alla consegna degli stessi ai singoli plessi scolastici ove viene erogato il servizio fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio/aule). Il numero degli automezzi di cui la ditta aggiudicataria abbia la disponibilità, riservati al trasporto di alimenti, rispondenti ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie, deve essere sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione, agli orari stabiliti, presso tutte le scuole interessate al servizio, con consegna al massimo entro un'ora dalla preparazione degli stessi, mediante gli appositi contenitori termici. Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro IV. In particolare:
 - i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati almeno con cadenza settimanale, e comunque quando necessario, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e di qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa), il titolo di disponibilità degli stessi e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto;
 - il piano di trasporto dei pasti, nonché di tutti i materiali e stoviglie necessari allo svolgimento del servizio puliti e sanificati, inserito nel Documento di Autocontrollo Aziendale, elaborato dal gestore del servizio, deve indicare i tempi e le modalità che si intende adottare per mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati. Pertanto il trasporto dovrà avvenire in tempi quanto più possibile ridotti ed effettuato utilizzando contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tale da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I pasti possono essere trasportati in mono o pluri porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

b) caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto:

- i primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, e inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono

mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore tra i +4° e + 10°C);

- frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere a una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione. Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia;
- nei casi di diete speciali, diete religiose ed etiche e in bianco, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione, con particolare attenzione per le diete speciali, che devono disporre di apposita etichettatura che individui univocamente l'alunno o l'insegnante o il collaboratore destinatario (rispettando comunque le vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di tutela della riservatezza dei dati personali);
- i contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in materiale adatto a uso alimentare. Le bacinelle gastronomiche e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali e in bianco devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria. Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora.

5.8 – Somministrazione

La ditta è tenuta a provvedere a:

- a) allestimento dei tavoli dei refettori e delle aule adibite alla consumazione dei pasti;
- b) somministrazione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta e/o dolce), corrispondenti al numero di presenze rilevate, con modalità adeguate alla limitata autonomia degli alunni (la carne andrà tagliata in piccoli pezzi e disossata), con sporzionamento, scodellamento e distribuzione degli stessi ai tavoli, mediante l'utilizzo di appositi contenitori conformi alle vigenti norme igieniche in materia, di proprietà della ditta appaltatrice, secondo quanto indicato nel presente capitolato. E' possibile valutare, per gli utenti della scuola secondaria di primo grado, in accordo con il Comune di Frossasco e la Direzione Didattica, nel rispetto delle normative vigenti, la possibilità della distribuzione self-service.
- c) la ditta appaltatrice dovrà provvedere a esporre nei refettori la Tabella dietetica/menu, con indicazione degli ingredienti, compresi gli eventuali prodotti offerti in sede di gara, e indicare l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati ai sensi di quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime;
- d) dovrà in particolare esporre le Tabelle delle grammature a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, in modo da evidenziare la perdita o l'incremento di peso a seguito di cottura;
- e) una volta preparati per la distribuzione, gli alimenti non potranno essere riutilizzati in nessuna forma nei giorni successivi. La ditta resterà comunque responsabile del mantenimento della qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del confezionamento, del trasporto e degli altri fattori incidenti su tali aspetti.

5.9 – Trattamento dei residui

- a) Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto concordato direttamente con l'istituto scolastico sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) nel rispetto dei protocolli per il contenimento del

- contagio da COVID 19 o giustificate motivazioni organizzative;
- b) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;
 - c) tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana e da tutte le disposizioni vigenti in materia, fatto salvo il recupero a fini sociali di cui al successivo art.14.
 - d) la frutta, il pane freschi di giornata e l'acqua, se imbottigliata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione devono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso nel rispetto dei protocolli di sicurezza COVID-19 già citati.

5.10 – Differenziazione e smaltimento dei rifiuti

- a) L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione comunale di FROSSASCO, e secondo la proposta contenuta nell'offerta tecnica. L'aggiudicatario dovrà fornire un piano di monitoraggio dei rifiuti per tipologia di derrata. I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio ristorazione nei singoli plessi scolastici devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, a carico della ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento filo strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria;
- b) i rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro di cottura devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di igiene urbana del comune di appartenenza dello stesso Centro;
- c) è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale.

Art. 6 – Locali e attrezzature

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice i locali dati in uso comprendenti:

- locali cucina, refettorio/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la scuola secondaria 1° grado di via Don Rinaldo Asvisio
- refettorio/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la scuola Infanzia;
- refettorio/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la scuola Primaria;
- locali accessori annessi ai refettori presso ciascun plesso scolastico;
- attrezzatura esistente di proprietà comunale o della scuola.

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sono effettuati con verbali redatti a cura delle parti contraenti, o di loro incaricati all'uopo formalmente delegati, con conseguente consegna dei locali e immissione in possesso almeno 15 gg prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti e inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima

dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali annessi al refettorio di ciascun plesso scolastico. Al fine di ridurre i consumi energetici, la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. La medesima resta di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. Nelle more dell'installazione della macchina lavastoviglie e/o in caso di guasto o comunque in tutti i casi di impossibilità di utilizzo della stessa, la ditta aggiudicataria dovrà procedere alla fornitura e all'utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale compostabile che dovranno sempre essere disponibili, presso ciascun plesso scolastico, in numero idoneo, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

L'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e l'accumulo di materie plastiche e il conseguente smaltimento. Per migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, è richiesta l'installazione di impianti di trattamento dell'acqua in ciascun plesso scolastico ove è erogato il servizio. Tali impianti devono possedere i requisiti indicati dal DM 25 del 07.02.2012. L'installazione degli apparecchi dovrà essere effettuata da imprese abilitate che dovranno rilasciare un'apposita dichiarazione di conformità. Inoltre dovrà essere depositata la scheda tecnica che documenti le prestazioni assicurate dalle macchine e il loro ciclo di vita, con particolare riferimento alla durata degli eventuali filtri da sostituire periodicamente.

Tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali non esistenti nei locali di proprietà comunale, che risultino necessari per erogare il servizio a regola d'arte dovranno essere poste a disposizione dalla ditta appaltatrice che pertanto dovrà fornire quanto necessario per la preparazione, cottura, somministrazione e veicolazione dei pasti, per la pulizia e sanificazione locali e per la dotazione dei bagni del personale così come richiesti dalle disposizioni in materia e dal presente capitolato. Tutta l'attrezzatura elettrica fornita dovrà essere certificata a norma di legge e compatibile con le potenzialità degli impianti esistenti negli edifici scolastici. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, prima di lasciare i locali, è tenuto a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine e in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali e impianti di proprietà comunale efficienti e in buono stato. Tutta l'attrezzatura utilizzata, che non sia già di proprietà del Comune di FROSSASCO o delle Istituzioni scolastiche, resterà di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio salvo diversa disposizione del presente Capitolato o diverso accordo con il Comune.

Sono posti a carico dell'Amministrazione comunale gli oneri relativi:

- a) alla fornitura dell'energia elettrica presso il locale cucina e ciascun plesso scolastico;
- b) alla fornitura dell'acqua potabile presso il locale cucina e ciascun plesso scolastico;
- c) alla manutenzione straordinaria dei locali e impianti di proprietà comunale.

Art. 7 – Centro di cottura

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovranno essere eseguiti presso il Centro di cottura sito nei locali cucina messi a disposizione dal comune di Frossasco. L'appaltatore potrà eseguire le suddette prestazioni straordinariamente e temporaneamente, previo nulla osta del Comune, in altro luogo idoneo nel caso in cui si verificano eventi straordinari e imprevedibili, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura avuto in comodato d'uso gratuito dal

Comune di Frossasco.

La modifica del Centro di cottura non potrà mai determinare un aumento dei costi a carico dell'Amministrazione, né ritardi di consegna rispetto alle distanze e tempi indicati nel presente capitolato o nell'eventuale offerta migliorativa (con riguardo alla fascia chilometrica che ha determinato l'attribuzione del punteggio). In tal caso la stazione appaltante avrà diritto di recesso unilaterale da esercitarsi in qualsiasi momento, senza che da ciò possa derivare opposizione, risarcimento danni, indennità suppletive o altro accessorio a favore dell'aggiudicatario. Nel caso in cui la stazione appaltante intenda avvalersi di tale facoltà, unico onere a suo carico sarà quello di comunicare la propria volontà all'appaltatore con un preavviso non inferiore a 10 (dieci) giorni direttamente al suo domicilio all'uopo dichiarato.

Il Centro di cottura sostitutivo ai sensi del comma 1 dovrà garantire potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta, anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti o per altri Appalti, e adeguato allo svolgimento del servizio. Il Centro di cottura dovrà essere munito di Numero di Registrazione ai sensi del Reg. CE n.852/2004 e consentire, in ogni caso, tempi di consegna dei pasti che non superino 60 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione. Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del Centro di cottura che intende utilizzare, il relativo Numero di Registrazione ai sensi del citato Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto sarà riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive.

In sede di verifica dell'offerta l'appaltatore dovrà dimostrare il possesso della idoneità igienico-sanitaria e della potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, nonché i pasti prodotti per conto di altri appalti nel Centro di cottura indicato dall'appaltatore in sede di gara.

Entro 14 giorni prima dell'inizio del servizio dovrà inoltre essere prodotta, **pena la decadenza dall'aggiudicazione**, la documentazione attestante la disponibilità del Centro di cottura, con le caratteristiche sopra indicate, per tutta la durata dell'appalto. Normalmente la preparazione dei pasti deve avvenire esclusivamente presso il Centro di cottura messo a disposizione dal Comune di Frossasco presso la scuola secondaria 1° grado – Via Don Rinaldo Asvisio 6 Frossasco; il ricorso ad altro Centro di cottura sostitutivo per ragioni oggettive deve essere preventivamente autorizzato dal Comune.

Art. 8 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine tramite un piano degli approvvigionamenti.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'**Allegato 4** e specificatamente nella "tabella merceologica delle materie prime". Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro cottura devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti o Appalti. Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche e integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate

anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione e a tutti i soggetti dedicati ai controlli di cui all'art.17 del presente Capitolato, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile all'Amministrazione comunale o a propri delegati le schede tecniche dei prodotti stessi e l'elenco dei fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004). L'appaltatore deve far pervenire all'Amministrazione comunale, con cadenza da definire, la calendarizzazione della frutta e verdura distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta e verdura biologica, secondo la periodicità e le tipologie previste all'**Allegato 3**.

Per quel che riguarda i prodotti a lotta integrata (frutta e verdure) la ditta dovrà far pervenire all'amministrazione comunale il resoconto di quanto fornito nell'anno.

Art. 9 – Menù e tabelle dietetiche

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti direttive:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente numero 65 del 10 marzo 2020;
- Manuale "In mensa con gusto" realizzato dall'ASL TO3 (**Allegato 3**);

Le linee guida per il servizio di ristorazione scolastica della ASL comprendono:

- tabelle merceologiche per individuare gli standard di qualità delle materie prime, secondo le leggi vigenti in materia;
- grammature consigliate, suddivise per fascia d'età;
- tipologia di cottura delle pietanze consigliate per l'utenza considerata;
- tabella dietetica con menù per le stagioni autunno-inverno e primavera-estate articolati su nove settimane.

La frutta dovrà esser somministrata agli utenti delle scuole infanzia e primaria all'ora di merenda a metà mattina, alternandola come indicato nel manuale ASL TO3 "A scuola con gusto" con i seguenti alimenti: mousse di frutta, yogurt naturale o alla frutta, budino, fette biscottate o pane con marmellata, pane e cioccolata. Anche la somministrazione della merenda a metà mattina deve esser eseguita nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010), nonché delle Linee guida redatte dall'ASL TO3 "In Mensa con Gusto" vers. 2015 e delle linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti.

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto a predisporre da parte di un esperto nutrizionista di cui al successivo art.16.1, su richiesta della stazione appaltante, eventuali modifiche alle tabelle dietetiche e i menù settimanali, comprese le diete differenziate per patologia, diete in bianco e per motivi etico-religiosi, sulla base delle Linee guida regionali succitate, da sottoporre all'approvazione della competente A.S.L.. L'esperto nutrizionista dovrà predisporre, inoltre, eventuali tabelle dietetiche personalizzate da sottoporre all'approvazione della ASL nel caso in cui quelle approvate non siano compatibili con la patologia indicata nella certificazione medica.

Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su cinque settimane di distribuzione ed al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù

invernale e menu estivo (allegato 6). Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, a esempio, allo scongelamento.

Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

Eventuali modifiche delle linee guida o delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse linee guida si fa riferimento per la tipologia delle materie prime, per la grammatura degli alimenti e per i metodi di cottura delle pietanze. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dalla ASL in relazione all'età degli alunni. Il rispetto delle grammature dovrà essere garantito anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Art. 10 – Regimi alimentari particolari

L'appaltatore dovrà approntare pasti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. La prescrizione della patologia e della necessità di usufruire di una dieta speciale dovrà essere certificata da parte di medico di medicina pubblica. In particolare, dovrà essere presentata da parte di uno dei genitori dell'alunno richiesta scritta redatta sul modulo predisposto dall'ufficio istruzione con allegato il certificato medico avente data non anteriore a 6 mesi, da indirizzare al Comune e all'Appaltatore. A tal fine la ditta si impegna a rendere disponibile un indirizzo mail o pec dedicato. Il certificato dovrà avere allegate le refertazioni e il menù alternativo da richiedere alla ditta. Tutta la documentazione predetta sarà assoggettata alla normativa attualmente vigente in materia di trattamento dei dati particolari. Il Comune dovrà sempre essere informato dell'esito di ciascuna procedura e avere aggiornato l'elenco dei regimi dietetici speciali somministrati.

I pasti speciali dovranno essere forniti direttamente dall'impresa, in singoli contenitori termici monoporzione e recare ciascuno l'indicazione dell'alunno destinatario, senza che ciò dia diritto a variazione del prezzo di aggiudicazione.

In caso di indisposizione temporanea di qualche alunno, deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, ovvero:

- a) primo piatto composto da pasta o riso in bianco condito con olio extravergine di oliva, o minestra in brodo vegetale;
- b) secondo piatto composto da una porzione di formaggio o, in alternativa, di carni bianche cotte a vapore con carote o patate lesse.

La richiesta per la predisposizione delle così dette "diete in bianco" deve essere accertata da parte della ditta non oltre le ore 10.00 dello stesso giorno di richiesta.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato a episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di 2 giorni consecutivi. Qualora l'indisposizione dell'alunno perduri, al terzo giorno, dovrà obbligatoriamente esibire la prescrizione medica con le stesse modalità di cui ai punti precedenti.

I pasti particolari comprendono diete speciali e diete per esigenze etiche o motivi religiosi.

Dovrà essere tenuta in debita attenzione la modalità di servizio delle diete "speciali" per fare in modo che sia preservata la contaminazione con gli altri prodotti ma anche che sia garantita

l'integrazione e la non discriminazione degli utenti. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Art. 11 - Modifiche temporanee e definitive ai menù

È consentito all'appaltatore, in via temporanea e straordinaria, effettuare la variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi, non imputabili a negligenza e incuria della ditta:

- a) mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore, da giustificare con dichiarazione del fornitore;
- b) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- c) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- d) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- e) episodi di emergenza sanitaria nazionale.

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione all'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale si riserva di apportare eventuali correttivi ai menù, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguati rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL, Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione.

L'appaltatore si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, le eventuali richieste di variazioni dei menù delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni. Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, anche secondo le indicazioni fornite dalla Commissione mensa o dagli Istituti scolastici o a seguito delle ispezioni effettuate, previa approvazione delle modifiche da parte della ASL.

Art. 12 – Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L. R. n.1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti. Il Comune, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto, si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2006" della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- la salute e il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di

seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede alla ditta appaltatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel servizio di ristorazione scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per "filiera corta" si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

Per "prodotto fresco" si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Per "prodotto piemontese" si intende ai fini del presente appalto un prodotto certificato come coltivato/ allevato e lavorato in Piemonte.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari e all'incremento rispetto alle percentuali obbligatorie delle forniture.

È comunque **obbligo** dell'Impresa aggiudicataria fornire per la preparazione dei pasti i seguenti prodotti provenienti da coltivazioni, allevamenti e lavorazioni effettuati in Piemonte accompagnati dalle relative certificazioni:

- riso;
- formaggi, con eccezione del parmigiano reggiano DOP richiesto per il condimento della pasta;
- uova.

È comunque **obbligo** dell'Impresa aggiudicataria, a norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", fornire almeno il 50% delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, e almeno il 30% di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta. In particolare, ai sensi dell'art.34, commi 1 e 3, del Decreto Legislativo n. 50/2016, richiamato dal citato D.M. 65/2020, si intendono quali

clausole contrattuali le seguenti (per richiamo del D.M. 65/2020):

1. <<Requisiti degli alimenti:

- I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
 - frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
 - uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
 - carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (qualiQV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
 - carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
 - carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
 - Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
 - Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus*

rivulatus, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnamodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

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

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

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

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

➤ Latte e yogurt: biologico.

➤ Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

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

➤ Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

➤ Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n.31, fatti salvi i pranzi al sacco.

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

2. Verifiche: le verifiche si realizzano su base documentale e *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, a esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i componenti della commissione mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.>>

La ditta deve indicare i prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati

al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP/IGP tradizionali, locali e a filiera corta come proposti in sede di offerta tecnica e prodotti che non rientrano in alcuna delle categorie precedenti.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti certificati biologici, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta, nonché le bolle di accompagnamento relative alla fornitura dei suddetti prodotti.

A tal fine dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili mensilmente al Comune di FROSSASCO idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari utilizzate per il servizio di ristorazione scolastica.

Art. 13 – Promozione della cultura alimentare

È compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL e/o altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con il Comune e con l'Istituzione Scolastica;
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L. R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali, alla cultura dell'alimentazione e alla diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Le suddette attività, meglio esplicitate nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio, circa le modalità e i tempi di realizzazione saranno concordate con l'amministrazione comunale.

Art. 14 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

In ottemperanza a quanto previsto dalle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa

è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.

È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'Asl di competenza.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia e scuola primaria e secondaria primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

In ottemperanza a quanto indicato del DM del 10.03.2020, le eccedenze alimentari devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono essere inoltre analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari che l'amministrazione comunale preparerà, sui quali rilevare le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, come previsto a medesimo DM del 10.03.2020.

Il Comune potrà effettuare opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dall'art. 17 del presente Capitolato.

Art. 15 – Gestione informatizzata del servizio

Il rilevamento delle presenze, la prenotazione dei pasti e la rendicontazione deve avvenire da parte dell'impresa con risorse a proprio carico, attraverso il sistema informatizzato in uso all'amministrazione comunale, o attraverso migliorie che l'appaltatore intendesse apportare allo stesso, o con analogo sistema proposto dall'appaltatore, approvato e autorizzato dall'amministrazione comunale, avente caratteristiche e funzionalità simili o migliorative rispetto a quello in uso.

Gli alunni non dovranno essere dotati di alcun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificarne la presenza. Il sistema informatico sarà impostato per considerare tutti presenti giornalmente (con esclusione delle festività a calendario e delle giornate in cui, per scelte organizzative degli Istituti scolastici, non si svolgerà mensa), e sarà onere dei genitori disdire esplicitamente il pasto di uno o più giorni mediante apposito applicativo, o link, entro l'orario utile alla ditta per la preparazione del numero esatto di pasti quotidiani (in genere, le 09:30 del mattino). In tal modo, ai fini della fatturazione mensile del servizio, si terrà conto del numero dei pasti quotidiani risultanti al netto delle disdette.

Per quanto riguarda il personale docente e non docente degli istituti scolastici, il dato relativo al numero di pasti da erogare giornalmente verrà comunicato direttamente all'appaltatore a cura degli istituti stessi. Salvo che il sistema informatizzato, migliorato o proposto dall'appaltatore possa

consentire l'inserimento di tale dato in maniera autonoma da parte dei citati istituti.

La stazione appaltante effettuerà regolarmente i dovuti controlli al fine di verificare la corrispondenza dei dati relativi al numero dei pasti erogati, prima di emettere il certificato di pagamento mensile, finalizzato all'emissione della fattura elettronica.

Detto sistema dovrà essere avviato a partire dall'anno scolastico 2021/2022 con operatività garantita a pieno regime dal 20 settembre/primi di ottobre 2021.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali.

Il sistema informatizzato del servizio dovrà consentire le seguenti operazioni generali:

- iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (gestione anagrafica alunni, genitori degli alunni, docenti e collaboratori), con indicazione della classe frequentata, anche previo eventuale travaso dei dati dal programma in uso se disponibili, a cura dell'ufficio pubblica istruzione;
- attivazione/cessazione utenze, a cura dell'ufficio pubblica istruzione;
- elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini del rilascio da parte dell'ufficio pubblica istruzione della certificazione di spesa per fini fiscali;
- rilevazione giornaliera presenze/assenze, risultante al netto delle disdette comunicate dai genitori (o dalla scuola per il proprio personale), per la definizione dei pasti da preparare;
- visualizzazione dati sia per utente sia per classe;
- gestione pasti differenziati e temporanei;
- gestione tariffe differenziate a carico degli utenti;
- gestione separata degli incassi per:
 - pagamenti per l'anno scolastico in corso (pagamenti anticipati);
 - pagamenti relativi ad anni scolastici precedenti (pagamenti posticipati);
- estratti conto periodici in formato PDF/excel con cadenza modulabile;
- elenco utenti con saldo attivo inferiore a un determinato importo;
- elenco utenti con saldo passivo superiore a un determinato importo;
- interoperabilità con sistema PagoPa adottato dal Comune, per il caricamento automatico e consultazione dei versamenti effettuati dai singoli utenti e dei saldi; con possibilità di operare manualmente sul saldo utente (es.: in caso di sconti, rimborsi, compensazioni con altri servizi);
- esportazione in formati comuni (Excel, PDF, Testo, CSV), di dati tipo: elenco utenti paganti/non paganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;
- accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, con proprie credenziali, per la presentazione della domanda di iscrizione al servizio e alle informazioni esclusivamente personali quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tariffa applicata, dieta associata, disdetta del pasto; con possibilità di accesso a tale area riservata utente anche da parte dell'ufficio pubblica istruzione del Comune;
- area per FAQ, per l'invio di comunicazioni, solleciti, avvisi e/o altre informazioni a tutti gli utenti in generale o a un gruppo selezionabile secondo criteri variabili stabiliti dall'amministrazione.

Il sistema informatizzato del servizio dovrà avere:

- una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori e degli utenti;
- funzione di richiesta di assistenza in linea da parte degli utenti ma anche degli operatori dell'ufficio pubblica istruzione;

- funzionamento in cloud e tramite app su dispositivo mobile.

Art. 16 – Personale

L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.. Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'Amministrazione comunale, l'Istituto scolastico e il personale dell'appaltatore (anche se costituito da un raggruppamento o consorzio di operatori economici). La Ditta deve indicare, contestualmente alla formulazione dell'offerta, in sede di Offerta tecnica, il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento e il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune. Il personale adibito al servizio in argomento, che il concorrente avrà proposto in sede di gara nell'offerta tecnica, deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve curare scrupolosamente l'igiene personale, essere munito di apposite certificazioni di idoneità sanitaria e rispettare le indicazioni prescritte nel Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e deve altresì mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, oltre che disponibilità alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei diversi plessi dell'istituto scolastico, degli insegnanti e degli alunni.

L'appaltatore dovrà garantire che il personale in servizio nei refettori presso i singoli plessi scolastici, durante le fasi di somministrazione dei pasti, sia presente in numero adeguato per l'erogazione del pasto nei tempi stabiliti. Nel caso in cui dovessero verificarsi disservizi a causa di personale insufficiente il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il trasferimento del personale addetto ai refettori che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da effettuare. In tal caso, l'appaltatore provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il personale deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore. Il nominativo di tutto il personale utilizzato, con le corrispondenti qualifiche e il CCNL applicato, dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione. L'Amministrazione comunale, prima della restituzione della cauzione definitiva, potrà verificare tramite l'Ispettorato del lavoro e gli istituti assicurativi l'assolvimento degli obblighi previsti nel presente CSA.

Art. 16.1 – Referenti del servizio e contatti

Prima della stipula del contratto d'appalto e comunque prima dell'avvio del servizio in caso di avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32 comma 8 del Codice, la ditta comunica all'Amministrazione comunale e alle Direzioni didattiche degli Istituti scolastici un recapito telefonico, un indirizzo e-mail e un indirizzo PEC di riferimento.

Sempre entro il termine di cui sopra, la ditta dovrà indicare le figure professionali elencate di seguito:

- un Responsabile Referente della ditta, a cui affidare la direzione del servizio nel suo

complesso. Il Referente avrà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione, la qualità dei pasti e altre problematiche anche di natura tecnica nonché garantire la presenza per eventuali incontri con i rappresentanti scolastici e del Comune di FROSSASCO o della Commissione mensa, se richiesta. Il Referente è responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico sanitaria e di settore e dal contratto e dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al Referente designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione;

- un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali (medico dietologo o dietista o biologo nutrizionista) iscritto agli appositi albi professionali previsti per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto del soggetto personalmente responsabile dell'incarico;
- un responsabile dei servizi di produzione sempre reperibile e responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico sanitaria e di settore e dal contratto;
- un responsabile del servizio di informatizzazione delle presenze ai pasti.

I referenti sopra elencati dovranno essere sempre reperibili telefonicamente durante l'orario del servizio (intendendosi orientativamente dalle ore 9 alle ore 15), a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.

Art. 16.2 – CCNL di settore applicato

Nel rispetto del disposto dell'art. 30 comma 4, del D.Lgs. 50/2016, il contratto collettivo applicabile, in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dell'affidamento, è il CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo sottoscritto in data 8 febbraio 2018. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Art. 16.3 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale (e, al contempo, assicurare nello svolgimento del servizio personale dotato della necessaria esperienza e conoscenza), nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art.50 del D. Lgs. n. 50 /2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Ai sensi di quanto indicato dall'ANAC nelle Linee Guida n. 13: *“in sede di gara il concorrente dovrà allegare all'offerta (Busta Offerta Tecnica) un “progetto di assorbimento”, atto a illustrare le concrete modalità di applicazione della presente clausola con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico) La mancata presentazione del progetto di assorbimento anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio equivale a mancata accettazione della clausola sociale. La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della*

volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche per la quale si impone l'esclusione dalla gara. L'accettazione della clausola non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario. In tal senso, vd. anche giurisprudenza costante (TAR Toscana, Sentenza 31.12.2019, n.1772; TAR Lazio-Roma - Sez. II-bis - Sentenza 18.10.2019, n.12052; Consiglio di Stato - Sez. II - Sentenza 05.05.2017, n.2078).

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'**Allegato 7 alla determinazione di avvio della procedura di gara** "Costo manodopera (elenco addetti, CCNL e ore lavoro)".

Art. 16.4 – Abbigliamento da lavoro

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi e in buono stato d'uso, oltrech  cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. n. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, cos  come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI elaborato ai sensi dell'art.26 del D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Il personale deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante:

- generalit  del lavoratore;
- fotografia del lavoratore;
- indicazione del datore di lavoro;
- data di assunzione;
- il nome della ditta e il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. La ditta   tenuta, in particolari situazioni e su richiesta dell'Amministrazione comunale, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

Art. 16.5 – Formazione e aggiornamento professionale

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalit  previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualit  richiesti dalla Stazione Appaltante. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovr  trattare dei seguenti temi:

- ai sensi del Reg.CE 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- ai sensi del D. Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine e attrezzature, esigerne il corretto impiego;
- protocolli di sicurezza relativi al contenimento del rischio di contagio da COVID 19. La formazione dovr  inoltre riguardare i temi relativi a:
 - alimentazione e salute;
 - alimentazione e ambiente;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso di prodotti detergenti a basso impatto ambientale;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatori, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc).

Il Comune ha redatto, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI, pertanto l'Impresa aggiudicataria deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta a effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per il periodo della durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito. Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

Art.17 – Disposizioni generali forme di monitoraggio e di controllo.

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati, nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Inoltre, il Comune si riserva di predisporre appositi rapporti/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art.17.1 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) porzioni da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

4. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

- pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tali quali e non sulla preparazione già miscelata;
- risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondo piatto:

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

- contorni:

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

- **preparazioni dietetiche particolari** quali pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;

- **pane:** campioni sul prodotto tale e quale;

- **frutta:** campioni sul prodotto tale e quale;

- **dessert:** campioni sul prodotto tale e quale.

Art. 18 – Organismi preposti al controllo e contenuti dei controlli effettuali

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso la sede di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissione Mensa.

I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione Mensa saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze

dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

È diritto della Commissione mensa scolastica, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature, modalità del servizio, pulizia degli ambienti.

È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

Art. 19 - Assicurazione e responsabilità

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 2.500.000,00 (euro duemilionicinquecentomila/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione e cinquecentomila) 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".

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 20 – Cauzione definitiva

A norma dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016, l'Appaltatore, per la sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, da calcolarsi nelle percentuali stabilite dal citato art. 103, comma 1, in relazione alla percentuale di ribasso offerto in sede di aggiudicazione. Tale garanzia fideiussoria, come stabilito dal citato 103, deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Società appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nelle percentuali indicate dall'articolo 93, comma 7 del D.lgs. 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti prescritti dal medesimo comma 7. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata delle attività e sarà svincolata, previa verifica e accettazione da parte dell'Amministrazione appaltante, delle attività svolte. La garanzia sarà, pertanto, svincolata sola a seguito della piena ed esatta esecuzione delle prestazioni contrattuali. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina l'annullamento dell'aggiudicazione e la decadenza dell'affidamento.

Nel caso di inadempienze contrattuali, il Comune avrà diritto di valersi di propria autorità della cauzione come sopra prestata ed inoltre l'appaltatore dovrà reintegrarla – nel termine che gli sarà prefisso – qualora l'Ente appaltante abbia dovuto valersi di essa in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto. Il deposito, infruttifero, resterà vincolato fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Art. 21 – Divieto di subappalto del contratto e cessione

È vietato il sub-appalto anche parziale del servizio oggetto del presente capitolato, salvo

deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. E' consentito il solo sub-appalto dei servizi accessori quali quello di derattizzazione e disinfestazione, di sanificazione, di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in carico e di manutenzione ordinaria dei locali. Il Comune non intratterrà rapporti diretti con eventuali sub-appaltatori né procederà a pagamenti diretti ai medesimi, riconoscendo come interlocutore unico l'appaltatore.

È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'Amministrazione comunale non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di denominazione o ragione sociale.

Art. 22 – Penali

Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal Capitolato Speciale di appalto, ove si dovessero verificare inadempienze totali o parziali dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche su segnalazione degli Istituti scolastici o della Commissione di vigilanza, il Responsabile del Settore o suo incaricato provvederà a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie controdeduzioni. In caso di mancato accoglimento o in mancanza di queste, il Responsabile del Servizio o suo incaricato adotterà, con provvedimento formale che sarà trasmesso alla ditta appaltatrice, la penalità nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione, il cui importo verrà decurtato senza bisogno di diffida o formalità di sorta, dall'importo delle fatture da liquidare:

- penalità pari ad € 500,00, nei casi di:

- a) distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 15 minuti;
- b) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato e nei suoi allegati;
- c) rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza;
- d) mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 17.1;
- e) mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati;
- f) conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti;
- g) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti;

- penalità pari ad € 1.500,00, nei casi di:

- h) grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche A.S.L. TO3, in misura superiore al 5 %, con campionamento su almeno 3 porzioni;
 - i) somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menù A.S.L. TO3;
 - j) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
 - k) mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
 - l) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
 - m) mancata o carente rispetto degli obblighi di pulizia e sanificazione di cui all'art. 5.2;
 - n) dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie;
- penalità pari ad € 2.500,00 per ogni giorno di ingiustificata interruzione del servizio, in caso di mancata prestazione del Servizio senza giustificata ragione, oltre all'applicazione della previsione di cui all'art. 23 del presente capitolato.

Art. 23 – Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art.1453 e seguenti del Codice Civile, fatta salva l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto per inadempimento in qualunque tempo ovvero in caso di accertamento di assenza dei requisiti previsti per legge, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta appaltatrice, qualora, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito, qualora l'appaltatore si renda colpevole di gravi irregolarità e/o gravi negligenze e/o di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione. Qualora, entro detto termine l'impresa aggiudicataria non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Alla risoluzione contrattuale si procederà, inoltre, qualora l'appaltatore contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo carico dal presente capitolato, ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'Istituto scolastico. L'Amministrazione comunale procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti compresa l'eventuale esecuzione in danno.

Art. 24 - Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, si elencano di seguito le cause di risoluzione espressa (art. 1456 C.C.):

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione del divieto di subappalto;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;
- l) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del Centro di cottura e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti e servizi annessi nei plessi scolastici, la sicurezza degli utenti e il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- m) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;

- n) frode alimentare;
- o) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- p) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
- q) nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dell'Amministrazione comunale con effetto immediato. In tal caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione comunale ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei casi di risoluzione del contratto indicati al presente articolo e al precedente art. 23 del presente Capitolato, l'Amministrazione comunale avrà diritto di avvalersi dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento, con facoltà di affidare il servizio, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse e approvate, alla ditta che segue in graduatoria, previa verifica dei requisiti previsti dal bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti o con affidamento a terzi mediante procedura d'urgenza in caso di esaurimento graduatoria, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dalla ditta al momento della risoluzione del contratto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa aggiudicataria uscente. Gli oneri derivanti da ciò sono compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa o dolo.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni, compresi quelli eventualmente arrecati dall'Impresa all'Istituto scolastico.

Per gli effetti del presente capitolato, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Posta elettronica certificata all'indirizzo areafinanziaria@pec.comunefrossasco.it

Art. 25 – Controversie

Tutte le controversie che insorgessero tra Comune e ditta aggiudicataria, in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice Ordinario. Foro competente è quello di Torino.

Art. 26 – Spese

Qualsiasi spesa inerente il contratto d'appalto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore. L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto, si fa riferimento alle disposizioni di Legge in materia, nonché a ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

Art. 27 – Tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta aggiudicataria è impegnata ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 136 del 12.08.2010 e ss.mm.ii.. La stessa è obbligata a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari

o postali dedicati, anche se in via non esclusiva, alle movimentazioni finanziarie relative al presente contratto, unitamente alle generalità e al codice fiscale dei soggetti abilitati adoperare su tali conti correnti.

Tutte le movimentazioni finanziarie di cui al presente contratto dovranno avvenire, salvo le deroghe previste dalla normativa sopra citata, tramite bonifico bancario o postale e riportare, relativamente a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG). Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituisce, ai sensi dell'articolo 3, comma 9 bis, della L.136/2010, causa di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con ulteriori interventi di controllo l'assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 28 – Corrispettivi e pagamenti

Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto. La sospensione del servizio ristorazione, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore possibilmente dal giorno precedente, o, comunque, entro le ore 09,30 del giorno interessato nei casi di imprevedibilità. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato dietro presentazione di regolare fattura elettronica posticipata, avente cadenza mensile, con il riepilogo del servizio reso (unica per tutti i plessi, ma indicante il numero pasti mensili per plesso distinti per alunni, insegnanti e collaboratori). Ai fini dell'emissione della fattura, entro sette giorni dall'ultimo giorno di erogazione dei pasti relativo al mese precedente, il RUP provvederà all'emissione del certificato di pagamento, in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti e in base al prezzo unitario risultante dall'offerta.

Il certificato di pagamento e la fattura devono essere emessi in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità a quanto riportato nell'art.15 relativo alla prenotazione informatica dei pasti.

A norma dell'art.30, comma 5-bis, del D.Lgs. 50/2016, "in ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva".

Pertanto, l'appaltatore dovrà procedere alla fatturazione del 99,50% degli importi dovuti al netto dell'iva, in quanto lo 0,50% sull'imponibile potrà essere contabilizzato e liquidato soltanto al termine dell'affidamento, a garanzia di eventuali debiti c/o gli enti previdenziali, così come previsto dalla norma in oggetto (ai sensi della quale per la stazione appaltante vi è un obbligo di operare la ritenuta) e a prescindere dalla regolarità del DURC.

L'Amministrazione Comunale effettuerà la liquidazione della fattura entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione della stessa, previa verifica della regolarità contributiva e fiscale, al netto della citata ritenuta dello 0,5%.

Art. 29 – Protezione dei dati personali - adempimenti

In conseguenza dell'affidamento del servizio di che trattasi, il fornitore si troverà ad effettuare il trattamento di dati personali per conto dell'Ente (Titolare del trattamento), assumendo la qualifica di Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 28 del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito, per brevità, "GDPR"). Egli sarà pertanto autorizzato al compimento delle sole

operazioni di trattamento necessarie, con riferimento ai soli dati personali necessari, ad eseguire le prestazioni affidate.

In caso di affidamento del servizio, i rapporti tra Titolare e Responsabile saranno regolamentati ai sensi dell'articolo 28 del GDPR e dalle prescrizioni contenute nel Disciplinare allegato, il quale s'intende accettato senza riserve con la presentazione dell'offerta. Le prescrizioni contenute nel Disciplinare potranno subire modifiche ed integrazioni in conseguenza della valutazione delle informazioni, documenti e dichiarazioni richiesti dal presente articolo. L'esecuzione delle operazioni di trattamento per conto del Titolare costituisce manifestazione espressa della volontà di accettare tutte le prescrizioni da esso impartite.

A seguito della predisposizione della proposta di aggiudicazione, il Responsabile dovrà elaborare apposito documento contenente la descrizione del proprio servizio, sotto il profilo del trattamento dei dati personali, avendo cura di precisare:

- a) le categorie di dati personali coinvolte dalle operazioni di trattamento;
- b) le tipologie di soggetti i cui dati personali saranno trattati;
- c) le operazioni di trattamento previste;
- d) le modalità tecniche, tecnologiche ed organizzative di erogazione del servizio;
- e) le modalità, tecniche ed organizzative, mediante le quali intende assistere il Titolare nel dare riscontro alle richieste di esercizio dei diritti da parte dell'interessato, nel rispetto dei termini previsti dall'art. 12 del GDPR;
- f) le attività e gli oneri (esclusi quelli di carattere economico) previsti a carico del Titolare, necessari per consentire la sicurezza del trattamento dei dati personali e la sua conformità alla normativa.
- g) l'esistenza di disposizioni normative o dell'Autorità che impongano una conservazione dei dati personali trattati per conto del Titolare, anche oltre la scadenza del servizio affidato (e relativi tempi di conservazione);

Il Responsabile dovrà inoltre dimostrare - mediante la produzione di adeguata documentazione - di possedere esperienza, capacità e affidabilità idonee a garantire il rispetto delle disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, ed in ogni caso di essere in grado di fornire garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti della normativa e garantisca la tutela dei diritti dell'Interessato.

La documentazione di cui al paragrafo precedente dovrà espressamente contenere:

- a) informazioni relative al possesso di certificazioni relative alla protezione dei dati e, più in generale, alla sicurezza ed alla gestione degli stessi (a mero titolo esemplificativo, categoria ISO/IEC 27000);
- b) informazioni relative alla qualificazione e presenza nel catalogo dei servizi cloud qualificati per la PA di AgID e/o relative alla qualificazione e sottoscrizione di un accordo di servizio con PagoPA SpA;
- c) la descrizione (tipologica) delle misure di sicurezza adottate per prevenire perdite di integrità, disponibilità e confidenzialità dei dati personali, con riferimento ai luoghi fisici ove avverranno le operazioni di trattamento;
- d) la descrizione (tipologica) delle misure di sicurezza adottate per prevenire perdite di integrità, disponibilità e confidenzialità dei dati personali, con riferimento all'infrastruttura tecnologica (hardware e software) utilizzata per il trattamento;
- e) la descrizione delle misure organizzative e di formazione adottate con riferimento al personale addetto alle operazioni di trattamento per conto del Titolare;
- f) la descrizione delle procedure di acquisizione dei dati personali presso il Titolare del trattamento e di quelle di riconsegna al termine dell'affidamento;
- g) le modalità, anche tecniche e le procedure mediante le quali il Responsabile intende assicurare l'esattezza, la veridicità, l'aggiornamento, la pertinenza e la non eccedenza dei dati personali oggetto di trattamento, per conto del Titolare, rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti e saranno successivamente trattati;

h) la dichiarazione di non esser stato destinatario di provvedimenti sanzionatori o correttivi definitivi ad opera del Garante per la protezione dei dati personali o di altra Autorità di controllo o, in alternativa, l'indicazione dei provvedimenti subìti;

i) l'indicazione in merito all'avvenuta designazione del Responsabile per la protezione dei dati personali (RPD o DPO), ovvero dichiarazione di non sottostare a tale obbligo;

l) l'indicazione in merito alla tenuta dei registri delle attività di trattamento, ovvero dichiarazione di non sottostare a tale obbligo;

Qualora, in relazione al trattamento di dati personali effettuato dal Responsabile per conto di altro Titolare in fattispecie assimilabile a quella oggetto di affidamento, sia già stata effettuata una valutazione d'impatto sulla protezione dei dati personali - ai sensi dell'articolo 35 del GDPR - il Responsabile ne fornisce indicazione nella propria offerta, impegnandosi a prestare al Titolare la collaborazione necessaria a condurre la propria valutazione.

Ove il fornitore intenda trasferire all'estero i dati personali oggetto di trattamento per conto del Titolare, ne dovrà fare espressa menzione, indicando:

a) il paese nel quale s'intendono trasferire i dati personali;

b) le categorie di dati personali oggetto di trasferimento;

c) le tipologie di soggetti i cui dati personali saranno trasferiti;

d) le operazioni di trattamento previste a seguito del trasferimento;

e) ove il trasferimento avvenga verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresi trasferimenti successivi di dati personali da un paese terzo o un'organizzazione internazionale verso un altro paese terzo o un'altra organizzazione internazionale, l'indicazione circa le modalità ed i termini che garantiscono il rispetto delle disposizioni contenute nel capo V del GDPR.

Nel caso il fornitore intenda ricorrere ad altro soggetto ("Sub-responsabile") per eseguire tutte o parte delle operazioni di trattamento per conto del Titolare, ne deve fare espressa menzione, al fine di consentire al Titolare di compiere le valutazioni necessarie al rilascio della prescritta autorizzazione.

A tal fine il Responsabile specifica, per ciascun Sub-responsabile:

a) i dati identificativi, fiscali e di contatto del Sub-responsabile;

b) le categorie dei dati personali il cui trattamento avverrà ad opera del Sub-responsabile;

c) le tipologie di soggetti i cui dati personali saranno trattati dal Sub-responsabile;

d) le operazioni di trattamento a carico del Sub-responsabile;

e) il possesso, da parte del Sub-responsabile, di certificazioni, qualificazioni o simili, in relazione al trattamento dei dati;

f) la dichiarazione di aver verificato che il Sub-responsabile presenti garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del GDPR e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato;

g) nel caso il trattamento ad opera del Sub-responsabile preveda il trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, dovrà essere specificato se tale trasferimento sia conseguente ad una libera scelta imprenditoriale, ovvero imposto dal diritto dell'Unione europea o nazionale cui è soggetto il Responsabile del trattamento (salvo che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico).

In relazione alla gestione degli eventi costituenti violazione di dati personali (data breach), il Responsabile dichiara:

a) di aver (o non avere) adottato una apposita procedura di gestione;

b) di aver preso conoscenza dell'apposita procedura di gestione adottata dal Titolare;

c) di aver (o non avere) predisposto e tenuto aggiornato un registro interno delle violazioni di dati personali.

Art. 30 – Protezione dei dati personali – informazioni

L'Ente tratta i dati personali raccolti in occasione della partecipazione alla presente procedura

selettiva, nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679 e della normativa nazionale di protezione, al solo scopo e per il solo tempo necessari al perseguimento delle proprie finalità istituzionali. In particolare, la raccolta sarà limitata ai dati personali strettamente necessari, i quali saranno oggetto di valutazione al fine di verificare il possesso dei requisiti previsti dalla presente procedura selettiva nonché per istruire il successivo procedimento ed adottare il provvedimento finale.

Sono raccolti e, comunque, trattati, i dati relativi alle persone fisiche che, in ragione della propria appartenenza alla struttura organizzativa del partecipante, sono soggetti all'obbligo di fornire documenti, informazioni e dichiarazioni rilevanti ai fini della procedura. I dati personali potranno altresì essere acquisiti presso altre pubbliche amministrazioni o presso banche dati pubbliche.

Il trattamento dei dati prescinde il consenso dell'interessato in quanto necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento, ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE) 2016/679.

I dati personali potranno essere comunicati ad altre pubbliche amministrazioni e potranno essere oggetto di confronto con altri dati già in possesso di questo Ente, nei limiti in cui ciò si renda necessario.

I dati personali saranno diffusi, limitatamente a quanto imposto dalle vigenti norme di legge.

La conservazione dei dati avverrà per il tempo necessario al perseguimento delle descritte finalità e, comunque, sotto l'osservanza della disciplina in materia di conservazione dei documenti amministrativi.

Maggiori e dettagliate informazioni, anche in relazione ai diritti e relative modalità di esercizio, spettanti all'interessato, possono essere reperite sul sito web istituzionale, alla pagina raggiungibile all'indirizzo: <https://privacy.nelcomune.it/comunefrossasco.it>

Art. 31 Norma di rinvio

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dal Codice Civile, dal Codice dei Contratti pubblici e dalle disposizioni legislative, compresi i regolamenti, sia a livello sovranazionale, nazionale e regionale vigenti in materia o che potessero essere emanati durante la vigenza contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze emesse dal Comune di FROSSASCO), nonché i Decreti Ministeriali emanati ed emanandi, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti, alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, alle indicazioni contenute nei protocolli di sicurezza per il rischio di contagio da Covid-19.

L'appaltatore non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi a ex dipendenti delle Amministrazioni committenti che si trovino nella condizione di limitazione temporale della libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto delle Amministrazioni committenti, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.

È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto nel presente articolo.

È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati a essi riferiti. L'appaltatore sarà obbligato a sottoscrivere, osservare, far osservare e ad applicare le disposizioni contenute nel D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di FROSSASCO

approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 4 del 13.02.2014, nonché gli obblighi previsti dal Piano di Prevenzione della Corruzione del Comune di FROSSASCO approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 24 del 29.03.2021. L'appaltatore dovrà impegnarsi a far rispettare dal proprio personale e dai collaboratori gli obblighi contenuti nei suddetti regolamenti, per quanto compatibile. La violazione degli obblighi contenuti negli atti normativi sopra indicati potrà determinare causa di risoluzione contrattuale.

Art. 32 – Disposizioni finali

L'impresa aggiudicataria non potrà utilizzare il centro cottura per preparare i pasti del servizio mensa anche per altre scuole salvo preventivo accordo con il Comune di Frossasco.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al D.P.R. 207/2010 per quanto applicabile, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

Art. 33 – Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, per farne parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

- Allegato 1 - Prospetto scuole
- Allegato 2 - DUVRI
- Allegato 3 - Manuale Asl TO3 "In mensa con gusto"
- Allegato 4 – Tabelle merceologiche delle materie prime
- Allegato 5 – planimetrie cucina – refettori
- Allegato 6 – Menù invernale-estivo attualmente in vigore
- Allegato 7 - costo manodopera

DISCIPLINARE SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI A VALERE SULL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO DEL COMUNE DI FROSSASCO PER UN TRIENNIO SCOLASTICO A DECORRERE DALL’A.S.2021/2022, EVENTUALMENTE PROROGABILE PER ULTERIORI ANNI UNO A DECORRERE DALL’A.S. 2024/2025 (ARTICOLO 28 DEL REGOLAMENTO (EU) 2016/679)

PREMESSO CHE

- 1) l’articolo 4, paragrafo 1, n. 8) del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito, per brevità, “GDPR”) definisce quale responsabile del trattamento *“la persona fisica o giuridica, l’autorità pubblica, il servizio o altro organismo che tratta dati personali per conto del titolare del trattamento”*;
- 2) a norma dell’articolo 28, paragrafo 1 del GDPR *“Qualora un trattamento debba essere effettuato per conto del titolare del trattamento, quest’ultimo ricorre unicamente a responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del presente regolamento e garantisca la tutela dei diritti dell’interessato”*;
- 3) a norma dell’articolo 28, paragrafo 3 del GDPR *“I trattamenti da parte di un responsabile del trattamento sono disciplinati da un contratto o da altro atto giuridico a norma del diritto dell’Unione o degli Stati membri, che vincoli il responsabile del trattamento al titolare del trattamento e che stipuli la materia disciplinata e la durata del trattamento, la natura e la finalità del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del titolare del trattamento”*;
- 4) a norma dell’articolo 28, paragrafo 9 del GDPR *“Il contratto o altro atto giuridico di cui ai paragrafi 3 e 4 è stipulato in forma scritta, anche in formato elettronico”*
- 5) in conseguenza dell’affidamento del servizio di che trattasi, il fornitore si troverà ad effettuare il trattamento di dati personali per conto dell’Ente (Titolare del trattamento), assumendo la qualifica di Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti di cui all’articolo 28 del GDPR;
- 6) è intenzione dell’Ente subordinare l’autorizzazione al trattamento dei dati personali, per proprio conto, al rispetto delle seguenti prescrizioni minime ed a quelle eventualmente contenute in altri atti e documenti, da questo atto richiamati;

SI STABILISCE QUANTO SEGUE

Articolo 1 – Disposizioni generali

1. Le previsioni contenute nel presente disciplinare riguardano espressamente il servizio rispetto al quale è stata avviata la presente procedura di selezione del contraente e si intendono accettate - senza riserva alcuna da parte del fornitore - a seguito dell’invio della propria offerta.
2. Le prescrizioni contenute nel presente Disciplinare possono subire modifiche ed integrazioni in conseguenza della valutazione delle informazioni rese dal Responsabile in ottemperanza a quanto previsto negli atti che hanno dato avvio alla procedura di selezione del contraente. Il Responsabile del trattamento informa immediatamente il Titolare qualora, a suo parere, una specifica prescrizione, in qualunque tempo impartita, violi il GDPR o altre disposizioni, nazionali o dell’Unione, relative alla protezione dei dati. L’esecuzione delle operazioni di trattamento per conto del Titolare costituisce manifestazione espressa della volontà di accettare tutte le prescrizioni da esso impartite.
2. Il presente disciplinare non costituisce autorizzazione generale, bensì, autorizzazione limitata esclusivamente ai trattamenti relativi al servizio oggetto della presente procedura selettiva.
3. Il Responsabile è tenuto a trattare i dati personali di cui entra in possesso o rispetto ai quali abbia comunque accesso, in adempimento degli obblighi derivanti dall’affidamento e di eventuali servizi accessori allo stesso, nel rispetto dei principi e delle norme contenute nel GDPR ed attenendosi alle istruzioni del Titolare del trattamento, tenendo altresì conto dei provvedimenti, tempo per tempo, emanati dall’Autorità di controllo inerenti al trattamento svolto.

Articolo 2 – Durata del trattamento

1. Il trattamento per conto del Titolare deve avere una durata non superiore a quella necessaria ad eseguire la prestazione contrattuale per la quali i dati personali sono stati raccolti e tali dati devono essere conservati nei

sistemi e nelle banche dati del Responsabile, in una forma che consenta l'identificazione degli Interessati, per un periodo di tempo non superiore a quello in precedenza indicato, fatta salva l'osservanza di specifiche disposizioni di legge che ne impongano la conservazione.

2. A seguito della cessazione del trattamento affidato al Responsabile, nonché a seguito della cessazione del rapporto contrattuale sottostante, qualunque ne sia la causa, il Responsabile sarà tenuto, a discrezione del Titolare, a:

- restituire al Titolare i dati personali trattati, oppure a

- provvedere alla loro integrale distruzione, salvi solo i casi in cui la conservazione dei dati sia richiesta da norme di legge e/o altre finalità (contabili, fiscali, ecc.) od il caso in cui si verificano circostanze autonome e ulteriori che giustifichino la continuazione del trattamento dei dati da parte del Responsabile, con modalità limitate e per il periodo di tempo a ciò strettamente necessario.

3. Il Responsabile, su richiesta del Titolare, provvede a rilasciare apposita dichiarazione scritta contenente l'attestazione che, presso di sé, non esiste alcuna copia dei dati personali e delle informazioni trattate per conto del Titolare. Sul contenuto di tale dichiarazione il Titolare si riserva il diritto di effettuare controlli e verifiche volte ad accertarne la veridicità.

4. In caso di fallimento o sottoposizione ad altra procedura concorsuale del Responsabile, ovvero in caso di mancato assolvimento da parte di quest'ultimo degli obblighi previsti ai commi che precedono, ovvero ancora in caso di omissione ovvero di sospensione anche parziale, da parte del Responsabile, dell'esecuzione delle obbligazioni qui previste, il Titolare, ove possibile e dandone opportuna comunicazione, potrà sostituirsi al Responsabile nell'esecuzione delle obbligazioni ovvero potrà avvalersi di soggetto terzo in danno ed a spese del Responsabile, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Articolo 3 - Obblighi in capo al Responsabile

1. Il Responsabile dichiara e conferma la propria diretta ed approfondita conoscenza degli obblighi ed oneri derivanti dall'osservanza delle disposizioni contenute nel GDPR, in conseguenza della relazione contrattuale instaurata con il Titolare. Dichiara inoltre di possedere esperienza, capacità e affidabilità idonee a garantire il rispetto delle disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, ed in ogni caso di essere in grado di fornire garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti della normativa e garantisca la tutela dei diritti dell'Interessato.

2. Il Responsabile è tenuto a:

a) trattare i dati nel rispetto dei principi del trattamento previsti nel GDPR e solo per la sola finalità di dare esecuzione al contratto. In particolare, il Responsabile garantisce che i dati da trattarsi per conto del Titolare, saranno:

a1) trattati in modo lecito, corretto e trasparente nei confronti dell'Interessato;

a2) raccolti per le finalità determinate, esplicite e legittime sopra indicate, e successivamente trattati in modo che non sia incompatibile con tali finalità;

a3) adeguati, pertinenti e limitati a quanto necessario rispetto alle finalità per le quali sono trattati;

a4) esatti e, se necessario, aggiornati; devono essere adottate tutte le misure ragionevoli per cancellare o rettificare tempestivamente i dati inesatti rispetto alle finalità per le quali sono trattati;

a5) conservati in una forma che consenta l'identificazione degli interessati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati;

b) trattare i dati secondo le istruzioni documentate del Titolare del trattamento dei dati;

c) garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate formalmente alla riservatezza od abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza ed abbiano ricevuto la formazione necessaria in materia di protezione dei dati personali;

d) prendere in considerazione, in termini di strumenti, prodotti, applicazioni o servizi, i principi della protezione dei dati in base alla progettazione e per impostazione predefinita (cc.dd. data protection by design e by default);

e) assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del GDPR, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del Responsabile del trattamento ed in particolare a collaborare nelle comunicazioni di violazioni di dati personali, negli adempimenti della valutazione di impatto e consultazione preventive;

3. Il Responsabile si impegna ad informare il Titolare di ogni richiesta, ordine o controllo da parte di una o più Autorità e da soggetti da queste autorizzati e/o delegati, in relazione ai trattamenti oggetto di affidamento;

Articolo 4 - Obblighi in capo al Titolare del trattamento

1. Il Titolare del trattamento si impegna a:
 - a) fornire al Responsabile i dati oggetto del trattamento curandone l'esattezza, la veridicità, l'aggiornamento, la pertinenza e la non eccedenza rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti e saranno successivamente trattati;
 - b) individuare la base legale del trattamento dei dati personali degli Interessati.
 - c) documentare, per iscritto, ogni istruzione relativa al trattamento dei dati da parte del Responsabile. Il Responsabile del trattamento informa immediatamente il Titolare qualora, a suo parere, un'istruzione violi il GDPR od altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati;
 - d) assicurare, prima e durante l'intero processo, il rispetto degli obblighi su di sé incombenti ai sensi del GDPR e della normativa nazionale di riferimento;
 - e) supervisionare il trattamento, in tutte le sue fasi, anche effettuando audit ed ispezioni presso il Responsabile;
 - f) adottare tutte le misure di sicurezza di sua competenza idonee a garantire il rispetto della normativa in materia di privacy e di trattamento dei dati in regime di sicurezza.
2. Il Titolare si dichiara edotto che in caso di violazione di dati personali (c.d. data breach) rimane a suo carico, ai sensi dell'art. 33 del GDPR, l'obbligo di notifica all'Autorità di controllo senza ingiustificato ritardo e, comunque, entro 72 ore dal momento in cui il Titolare è venuto a conoscenza della violazione di dati personali.
3. Il Titolare si impegna, altresì, a comunicare al Responsabile del trattamento qualsiasi variazione si dovesse rendere necessaria nelle operazioni di trattamento dei dati.
4. Il Titolare rimane Responsabile del trattamento dei dati personali attuato tramite procedure applicative sviluppate secondo sue specifiche e/o attraverso propri strumenti informatici o di telecomunicazioni.
5. Il Titolare si impegna ad informare il Responsabile di ogni richiesta, ordine o controllo da parte di una o più Autorità e da soggetti da queste autorizzati e/o delegati, in relazione ai trattamenti oggetto di affidamento;

Articolo 5 - Incaricati e persone autorizzate

1. Il Responsabile dovrà identificare e designare le persone autorizzate ad effettuare operazioni di Trattamento sui dati per conto del Titolare identificando l'ambito autorizzativo consentito ai sensi dell'art. 29 del GDPR e provvedendo alla relativa formazione. Allo stesso tempo, il Responsabile dovrà fornire ai soggetti da sé autorizzati le dovute istruzioni relativamente alle operazioni ed alle modalità di trattamento dei dati personali.
2. Il Responsabile garantisce che i propri dipendenti e collaboratori sono affidabili ed hanno piena conoscenza della normativa primaria e secondaria in materia di protezione dei dati personali.

Articolo 6 - Sub-responsabile del trattamento e Terze parti

1. Il Responsabile del trattamento non ricorre ad un altro Responsabile se non previa autorizzazione scritta, del Titolare del trattamento. Qualora, anche successivamente all'affidamento, il Responsabile ravvisasse la necessità di avvalersi di un altro responsabile del trattamento (Sub-responsabile) per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del Titolare, è tenuto a richiederne l'autorizzazione al Titolare con congruo preavviso. La mancata autorizzazione non consentirà il ricorso al Sub-responsabile.
2. Nel caso in cui il Responsabile del trattamento (Responsabile primario) ricorra ad un altro Responsabile del trattamento per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del Titolare del trattamento, su tale altro Responsabile sono imposti, mediante un contratto od un altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati contenuti nel presente Disciplinare per il Responsabile del trattamento, prevedendo in particolare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti della legge vigente.
3. Nel caso in cui l'altro Responsabile del trattamento ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile iniziale conserva nei confronti del Titolare del trattamento l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dell'altro Responsabile, anche ai fini del risarcimento di eventuali danni causati dal trattamento, salvo dimostri che l'evento dannoso non gli è imputabile.
4. Il Responsabile si impegna a non comunicare, trasferire o condividere, i dati personali trattati per conto del Titolare a Terze parti, salvo qualora legislativamente richiesto e, in ogni caso, informandone preventivamente il Titolare.

Articolo 7 - Misure di sicurezza

1. Il Responsabile, in considerazione della conoscenza maturata in relazione ai progressi tecnici e tecnologici, della natura dei dati personali e delle caratteristiche delle operazioni di trattamento, nonché dei rischi di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, mette in atto misure tecniche ed organizzative

adeguate e dovrà assicurare che le misure di sicurezza progettate ed implementate siano in grado di ridurre il rischio di danni volontari o accidentali, perdita di dati, accessi non autorizzati ai dati, trattamenti non autorizzati o trattamenti non conformi agli scopi di cui alla presente Appendice.

2. Ai fini della sicurezza dei dati e dei sistemi IT, il Responsabile si obbliga:

- ad adottare adeguate misure IT per la sicurezza dei dati personali, ai sensi dell'art. 32 del GDPR, in modo da garantire la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
- ad adottare adeguate misure che consentano di ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
- a non trasferire i dati personali oggetto di trattamento per conto del Titolare, senza il preventivo consenso di questi, al di fuori dell'usuale luogo di lavoro, a meno che tale trasferimento non sia autorizzato dalle competenti pubbliche autorità, anche regolamentari e di vigilanza;
- a fornire, in caso di richiesta, al Titolare una descrizione dettagliata delle misure fisiche, tecniche ed organizzative applicate al trattamento dei dati personali;
- ad impiegare sistemi di cifratura per i dati personali memorizzati su dispositivi di archiviazione digitali od elettronici, come computer portatili, CD, dischetti, driver portatili, nastri magnetici o dispositivi simili. I dati personali dovranno essere cifrati nel rispetto della normativa vigente ed il Responsabile dovrà compiere ogni ragionevole sforzo per assicurare l'aggiornamento degli standard di cifratura in modo da tenere il passo dello sviluppo tecnologico e dei rischi ad esso connaturati, includendo ogni richiesta o indicazione emanata da qualsiasi pubblica autorità competente, anche regolamentare e di vigilanza;
- ad adottare una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche ed organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento

Articolo 8 - Registro delle categorie di trattamento

1. Il Responsabile del trattamento adotta, aggiorna e conserva una registrazione scritta di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per conto del Titolare, avente il contenuto minimo previsto dall'articolo 30, paragrafo 2 del GDPR e, su richiesta, lo rende disponibile all'Autorità di controllo ed al Titolare.

Articolo 9 - Violazioni di dati personali

1. In eventuali casi di violazione della sicurezza dei dati personali che comporti, accidentalmente od in modo illecito, la distruzione, la perdita, la modifica, la divulgazione non autorizzata o l'accesso ai dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati e tali da mettere a rischio i diritti e le libertà degli individui i cui dati personali sono trattati dal Responsabile per conto del Titolare (c.d. data breach), il Responsabile deve osservare le disposizioni organizzative contenute nella data breach policy adottata dal Titolare e, in ogni caso:

a) informare il Titolare tempestivamente ed in ogni caso entro e non oltre 24 ore dalla scoperta dell'evento, tramite PEC, di essere venuto a conoscenza di una violazione e fornire al Titolare tutti i dettagli della violazione subita, in particolare una descrizione della natura della violazione dei dati personali, le categorie e il numero approssimativo di interessati coinvolti, nonché le categorie e il numero approssimativo di registrazioni dei dati in questione, l'impatto della violazione dei dati personali sul Titolare e sugli Interessati coinvolti e le misure adottate per mitigare i rischi. Spetta unicamente al Titolare del trattamento di effettuare la valutazione circa la probabilità di rischio derivante dalla violazione stessa;

b) fornire assistenza al Titolare per far fronte alla violazione ed alle sue conseguenze soprattutto in capo agli Interessati coinvolti. Il Responsabile si attiverà per mitigare gli effetti delle violazioni, proponendo tempestive azioni correttive al Titolare ed attuando tutte le azioni correttive approvate e/o richieste dal Titolare. Tali misure sono richieste al fine di garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio correlato al Trattamento eseguito;

2. Il Responsabile del trattamento si impegna a predisporre e tenere aggiornato un registro interno delle violazioni di dati personali nonché a raccogliere e conservare tutti i documenti relativi ad ogni violazione, compresi quelli inerenti alle circostanze ad essa relative, le sue conseguenze e i provvedimenti adottati per porvi rimedio.

Articolo 10 - Accordo relativo al trasferimento dei dati all'estero

1. Il Responsabile si impegna a circoscrivere gli ambiti di circolazione e di trattamento dei Dati personali (es. memorizzazione, archiviazione e conservazione dei dati sui propri server od in cloud) ai Paesi facenti parte dell'Unione Europea, con espresso divieto di trasferirli in paesi extra UE che non garantiscano (o in assenza di) un livello adeguato di tutela, ovvero, in assenza di strumenti di tutela previsti dal Regolamento UE 2016/679 (Paese terzo giudicato adeguato dalla Commissione Europea, BCR di gruppo, clausole contrattuali modello, consenso degli interessati, etc.).

2. Il Responsabile, pertanto, non dovrà trasferire od effettuare il Trattamento dei Dati personali per conto del Titolare al di fuori dell'Unione Europea, per nessuna ragione, in assenza di autorizzazione scritta del Titolare. Qualora il Titolare rilasci l'autorizzazione di cui al presente articolo e venga pertanto effettuato un trasferimento dei dati personali del Titolare al di fuori dell'Unione Europea, tale trasferimento dovrà rispettare le previsioni di cui al GDPR sopra indicate. Resta inteso tra le Parti che il Responsabile dovrà garantire che i metodi di trasferimento impiegati, ivi inclusa la conformità alle clausole contrattuali standard approvate dalla Commissione Europea e sulla base dei presupposti indicati nella medesima decisione consentano il mantenimento di costanti e documentabili standard di validità per tutta la durata della presente Appendice. Il Responsabile è obbligato a comunicare immediatamente al Titolare il verificarsi di una delle seguenti fattispecie:

- (a) mancato rispetto delle clausole contrattuali standard di cui sopra, oppure
- (b) qualsiasi modifica della metodologia e delle finalità trasferimento dei dati personali all'estero.

Articolo 11 - Diritti delle persone interessate

1. È compito del Responsabile del trattamento fornire adeguata informativa agli Interessati dalle operazioni di trattamento, nel momento in cui i dati vengono raccolti presso di loro. L'informativa dovrà evidenziare il fatto che la raccolta avviene per conto del Titolare.

2. Il Responsabile, per quanto di propria competenza, si obbliga ad assistere ed a supportare il Titolare con misure tecniche e organizzative adeguate al fine di soddisfare l'obbligo del Titolare di dare riscontro alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'Interessato (negli ambiti e nel contesto del ruolo ricoperto e in cui opera il Responsabile) nel rispetto dei termini previsti dall'art. 12 del GDPR.

3. In particolare, qualora il Responsabile riceva richieste provenienti dagli Interessati, finalizzate all'esercizio dei propri diritti, esso dovrà:

- darne tempestiva comunicazione scritta al Titolare via posta elettronica certificata, allegando copia delle richieste ricevute;
- coordinarsi, ove necessario e per quanto di propria competenza, con le funzioni interne designate dal Titolare per gestire le relazioni con gli Interessati;

Articolo 12 - Verifiche circa il rispetto delle regole di protezione dei dati personali

1. Il Responsabile riconosce al Titolare il diritto di effettuare controlli (audit) relativamente alle operazioni aventi ad oggetto il trattamento dei dati personali per conto del Titolare. A tal fine, il Titolare ha il diritto di disporre – a propria cura e spese – verifiche a campione o specifiche attività di audit o di rendicontazione in ambito protezione dei dati personali e sicurezza, avvalendosi di personale espressamente incaricato a tale scopo, presso le sedi del Responsabile.

2. Il Responsabile del trattamento fornisce al Titolare tutta la documentazione necessaria per dimostrare la conformità a tutti i suoi obblighi e per consentire al Titolare od a qualsiasi soggetto dal medesimo autorizzato o delegato di condurre audit, comprese le ispezioni, e per contribuire a tali verifiche.

3. Il Responsabile del trattamento deve informare e coinvolgere tempestivamente il Titolare in tutte le questioni riguardanti il trattamento dei dati personali ed in particolare nel caso di richieste di informazioni, controlli, ispezioni ed accessi da parte dell'Autorità di controllo;

Articolo 13- Manleva e Responsabilità per violazione delle disposizioni

1. Il Responsabile s'impegna a mantenere indenne il Titolare da qualsiasi responsabilità, danno, incluse le spese legali, od altro onere che possa derivare da pretese, azioni o procedimenti avanzate da terzi a seguito dell'eventuale illiceità o non correttezza delle operazioni di trattamento dei dati personali che sia imputabile a fatto, comportamento od omissione del Responsabile (o di suoi dipendenti e/o collaboratori), ivi incluse le eventuali sanzioni che dovessero essere comminate ai sensi del GDPR.

2. Il Responsabile si impegna a comunicare prontamente al Titolare eventuali situazioni sopravvenute che, per il mutare delle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico o per qualsiasi altra ragione, possano incidere sulla propria idoneità alla prestazione dei servizi dedotti nel Contratto.

3. Il Titolare ha il diritto di reclamare dal Responsabile la parte dell'eventuale risarcimento di cui dovesse essere chiamato a rispondere nei confronti di terzi per le violazioni commesse dal Responsabile ai sensi dell'art. 82, paragrafo 5, del GDPR.

4. Fatti salvi gli articoli 82, 83, e 84 del GDPR, in caso di violazione delle disposizioni contenute nella presente Appendice, relative alle finalità e modalità di trattamento dei dati, di azione contraria alle istruzioni ivi contenute

od in caso di mancato adempimento agli obblighi specificatamente diretti al Responsabile dal GDPR, il Responsabile sarà considerato quale Titolare del trattamento e ne risponderà direttamente, anche dal punto di vista sanzionatorio.

Articolo 14 - Responsabile della Protezione dei dati personali

1. Il Titolare rende noto di aver provveduto alla nomina del Responsabile della Protezione dei Dati personali (RPD o DPO) in conformità alla previsione contenuta nell'art. 37, par. 1, lett a) del GDPR, individuando quale soggetto idoneo l'Avv. Massimo Ramello e che il medesimo è raggiungibile ai seguenti recapiti:

Telefono: 01311826681 - Pec: dpo@pec.gdpr.nelcomune.it

Detto nominativo è stato altresì comunicato all'Autorità Garante per la Protezione dei dati personali con procedura telematica.

Articolo 15 – Comunicazioni

1. Qualsiasi comunicazione relativa al trattamento dei dati personali nel contesto del servizio in oggetto dovrà essere data per iscritto ed a mezzo di posta elettronica certificata, con ricevuta di accettazione e conferma di consegna.

Articolo 16 – Disposizioni finali

1. Per quanto non espressamente qui stabilito, il Titolare ed il Responsabile del trattamento rinviano al GDPR, alle disposizioni nazionali di legge vigenti, nonché ai provvedimenti dell'Autorità di controllo competente e del Comitato Europeo per la Protezione dei Dati Personali (EDPB).