



UNIONE DI COMUNI TERRE DI VINI E DI TARTUFI *PROVINCIA DI ASTI*

Servizio di ristorazione scolastica

per i Comuni di San Damiano d'Asti e di Tigliole + altri

per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025

DISCIPLINARE DI CONCESSIONE

PARTE PRIMA INDICAZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto della concessione e disposizioni generali

1. La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di San Damiano d'Asti e di Tigliole + altri, utilizzando il centro cottura ubicato presso il plesso scolastico comunale "Nosengo" di San Damiano d'Asti e le attrezzature ivi contenute.
2. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente disciplinare.
3. Il presente disciplinare recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., nonché dal **Decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"**, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 90 del 04/04/2020 (di seguito indicato come D.M. 10 marzo 2020).
4. L'impresa è tenuta all'applicazione delle Clausole contrattuali di cui al DM 10 marzo 2020 succitato, punto C lett a), relativamente a:

- Requisiti degli alimenti;
- Flussi informativi;
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA);
- Prevenzione e gestione dei rifiuti;
- Tovaglie, tovaglioli
- Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure
- Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio
- Servizio di ristorazione in centro di cottura interno

5. All'impresa sarà concesso l'utilizzo dei locali da adibire a cucina e a refettorio, nonché di tutti gli impianti, gli elettrodomestici, come da inventario redatto prima dell'inizio del contratto. L'impresa incaricata dovrà accettare, previo controllo, il predetto materiale, sottoscrivendone apposito inventario. Gli interventi di manutenzione ordinaria e le eventuali riparazioni di tutte le apparecchiature di cottura e di preparazione (frigoriferi, congelatori, forni, cappa, lavastoviglie, scalda-acqua etc..) nonché il disintasamento delle tubazioni di scarico sono a carico totale della ditta.

Art. 2

Articolazione del servizio e obblighi a carico della ditta concessionaria

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni delle *Linee guida sulla ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute e delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica emesse dalla Regione Piemonte*
- la somministrazione e la distribuzione presso i refettori secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dall' Ente Committente
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;

- fornitura di piatti, bicchieri , posate, tovaglie, tovagliette, tovaglioli. **La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo etc...) con conseguente organizzazione del lavaggio.** Le stoviglie riutilizzabili acquistate dall'impresa aggiudicataria, al termine del contratto, rimarranno di proprietà dell'Ente proprietario del relativo refettorio. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate **posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.** La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
- fornitura di acqua microfiltrata tramite procedure certificate e – ove necessario per esigenze logistiche e igienico sanitarie – di bevande confezionate
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura e nei refettori necessari al servizio;
- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione, al centro cottura e nei refettori di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti secondo quanto previsto dai regolamenti comunali (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- fornitura, nel centro cottura e nei refettori di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.).
- elaborazione ed applicazione del piano di autocontrollo basato sull'HACCP, riferito a ciascun centro di refezione
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, i refettori e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi quotidiani di pulizia, sanificazione della cucina, dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici), prima e dopo la somministrazione dei pasti
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione periodica della cucina, dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici); installazione di idonee apparecchiature moschicide ove previste dalla normativa
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- esecuzione di una imbiancatura, almeno n. 1 volta nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree del centro cottura;
- assistenza e manutenzione delle attrezzature ed apparecchiature in uso, sia concesse in comodato d'uso sia di proprietà dell'impresa aggiudicataria
- **fornitura e sostituzione, ove necessario, degli elettrodomestici e delle attrezzature mancanti o non più idonei , che al termine dell'concessione rimarranno di proprietà dell'Ente proprietario del centro cottura o del relativo refettorio**

- contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro per i servizi da fatturare all'Amministrazione aggiudicatrice, cioè i pasti degli insegnanti e di utenti con esenzioni/riduzioni. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (*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*);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'Ente committente mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa concessionaria, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno, qualora venga richiesto dall'Ente committente, previa identificazione di associazioni in possesso dei requisiti di legge, a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004 e s.m.i.

2. Sarà inoltre cura e responsabilità dell'impresa concessionaria:

- che il pasto giunga caldo dall'origine al momento del consumo, secondo l'orario stabilito dall'Ente committente d'intesa con la Dirigenza dell'Istituto Comprensivo;
- che le condizioni organolettiche del pasto stesso siano idonee;
- che il servizio stesso sia effettuato in modo idoneo, tale da non dover richiedere l'intervento di altro personale che non sia quello della concessionaria;
- Inoltre, l'impresa concessionaria si impegna a sostituire, in tempo utile, derrate alimentari che non risultassero in regola con quanto stabilito nel presente Disciplinare. L'Ente, infine, si riserva il diritto di convocare il dietologo dell'impresa aggiudicataria allorquando lo riterrà opportuno, senza ulteriore aggravio di spesa, da parte dell'Amministrazione stessa.

3. Nel periodo di utilizzo, la ditta esecutrice assume ogni responsabilità sia riguardo agli impianti di pertinenza, sia per quanto riguarda i locali e le attrezzature esistenti, che dovranno essere mantenuti conformi alla vigente normativa; alla stessa incomberà, inoltre, l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi.

4. L'Impresa aggiudicataria dovrà espletare la propria attività senza interferire con l'attività dell'Ente committente e degli Istituti Scolastici, né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni degli Enti stessi

5. L'Impresa aggiudicataria dovrà curare la costante pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette da imballaggi, rifiuti e altri materiali.

6. Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente Disciplinare, senza la preventiva autorizzazione dell'Ente committente.

7. L'impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del centro cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'ASL di ASTI, per il tramite del SUAP competente per territorio. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere la registrazione.

8. Per i casi di emergenza dovuti a momentanea impossibilità di utilizzo del centro cottura comunale, l'impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso i refettori senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente. L'Impresa concessionaria potrà utilizzare il centro cottura per confezionare pasti per utenti diversi dall'Ente committente, previa espressa autorizzazione dell'Ente.

9. Per i casi di emergenza che richiedono un maggior distanziamento tra gli utenti della mensa, come ad esempio le situazioni dove è richiesta l'applicazione di disposizioni attuative per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica COVID-19, è ammessa in via straordinaria la somministrazione dei pasti anche in locali diversi dai refettori, quali le aule all'interno del plesso scolastico, su richiesta del Dirigente dell'Istituto scolastico e nel rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

10. Restano a carico dell'Ente committente le spese per la fornitura di acqua potabile, il riscaldamento dei locali, la fornitura di gas metano e di energia elettrica. L'Impresa concessionaria dovrà mettere a disposizione del servizio un apparecchio telefonico.

11. Il servizio dovrà essere eseguito dalla ditta incaricata con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Disciplinare, con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio in concessione. L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente Disciplinare. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante della società. L'impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanati nel corso dell'espletamento della concessione. L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme che si intendono tutte richiamate derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente Committente, deve dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

12. Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente disciplinare sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, così come specificato nel Disciplinare di gara e i relativi impegni costituiranno a tutti gli effetti per l'aggiudicatario integrazione del presente disciplinare.

Art. 3

Ulteriori obblighi del concessionario in merito a servizi amministrativi

1. Il concessionario dovrà realizzare entro l'avvio del contratto e gestire per tutta la durata dello stesso un sistema informatico accessibile attraverso la rete Internet, completo di tutte le funzionalità del processo gestionale del servizio di ristorazione scolastica a partire dall'iscrizione fino al recupero del credito dell'utente, ivi compresa la rilevazione giornaliera dei pasti.
2. Il software utilizzato dal concessionario dovrà essere di facile utilizzo per l'utenza e conforme alla normativa in materia di gestione della sicurezza delle informazioni
3. Per il pagamento delle tariffe da parte degli utenti dovranno essere previste sia modalità telematiche, sia la disponibilità di almeno un punto di ricarica fisico.

4. Il concessionario dovrà realizzare un'adeguata campagna informativa rivolta agli utenti, concordata con l'Ente committente, e fornire massima disponibilità nella gestione di eventuali problematiche.
5. La determinazione delle tariffe, l'assegnazione di eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimangono nella esclusiva competenza dell'Ente Committente e dei singoli Comuni.

Art. 4

Oggetto e luogo di esecuzione del servizio

A) CENTRO DI COTTURA:

Per la preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il centro di cottura sito in San Damiano d'Asti - via Lamarmora 4 presso la scuola primaria "Nosengo", messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale di San Damiano d'Asti in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'concessione unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione in loco dei pasti.

B) PUNTI DI DISTRIBUZIONE

1. L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione (scodellamento) con mezzi propri dei pasti per gli utenti delle seguenti scuole:

COMUNE DI SAN DAMIANO D'ASTI:

Scuola primaria "Gardini" e scuola primaria "Nosengo" : presso refettorio via Lamarmora 6 (scuola Nosengo) – circa 180 pasti x 1 gg alla settimana (su 3 turni) + circa 120 pasti x 4 gg alla settimana (su 2 turni),

Scuola primaria "Card. G. Gamba" di fraz. San Giulio 142: in sede – circa 60 pasti x 1gg + circa 10 pasti x 4 gg (utenti doposcuola)

Scuola primaria "A. Sacerdote di fraz. Gorzano 158: in sede – circa 35/40 pasti x 1 gg

Scuola infanzia "Mariele Ventre" di piazza IV Novembre 10/A : presso refettorio in sede – circa 50 pasti x gg 5

Scuola Infanzia c/o plesso Nosengo: presso refettorio in sede, via Lamarmora 6 – circa 10/15 pasti x gg.5

Qualora si rendesse necessario per cessazione del servizio da parte dell'ente parrocchiale, l'impresa aggiudicataria dovrà altresì fornire il servizio presso:

Scuola Infanzia di fr. Gorzano 157 /A presso refettorio in sede – circa 25 pasti x 5 gg + circa 10 pasti x 5 gg per utenti doposcuola scuola primaria

L'Impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere, su richiesta, alla preparazione, confezionamento e trasporto con mezzi propri dei pasti per gli utenti del servizio doposcuola per alunni scuola secondaria di primo grado di San Damiano sita in via Cisterna 13 (circa 5 pasti x 5 gg)

COMUNE DI TIGLIOLE

Scuola primaria sita in strada Pratomorone 118 – circa 35 pasti x 1 g. + circa 10/15 pasti x 4 gg (utenti

doposcuola)

Scuola infanzia “Regina Chiappello” sita in fraz. Pratomorone – str. Bricchetto 22 – circa 15/18 pasti x 5 gg per alunni scuola infanzia + circa 7 pasti x 5 gg per utenti servizio Micronido

COMUNE DI ANTIGNANO

Scuola primaria “Marconi” sita in via Garibaldi 11 – circa 55 pasti x 1 gg

Scuola Infanzia sita in Fraz. Gonella 17– Comune di Antignano – circa 20 pasti x 5 gg

COMUNE DI CISTERNA

Scuola primaria sita in via Duca d’Aosta n. 15 – circa 25/30 pasti x 1 gg + circa 5/7 pasti x 4 gg (per utenti doposcuola)

Scuola Infanzia sita in via Giovanni XXIII n. 1 – Comune di Cisterna d’Asti – circa 35/40 pasti x 5 gg

2. **Il numero dei pasti è puramente indicativo e non costituisce impegno per l’Amministrazione.** Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche .
3. **I centri di distribuzione sono da intendersi elencati a titolo puramente indicativo;** pertanto l’Ente committente potrà variarne numero e sede sulla base delle esigenze che si manifesteranno negli anni scolastici indicati nel presente disciplinare.
4. La distribuzione dei pasti potrà avvenire su uno o più turni, sulla base delle esigenze di orario scolastico e di capienza dei locali.
5. Occorrendo nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da produrre da parte della ditta esecutrice, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del valore della concessione, calcolato sulla base di **50.000= pasti annui**, alle stesse condizioni del contratto.
6. Il concessionario dovrà altresì provvedere, su richiesta dell’ente committente o dei Comuni, alla preparazione, confezionamento e trasporto con mezzi propri dei pasti per gli utenti di centri estivi, previo accordo specifico, con un numero minimo di pasti da concordarsi e comunque con l’applicazione di un prezzo non superiore al 10% del prezzo di aggiudicazione della concessione.
7. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi a tutti gli effetti “servizio pubblico” e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Art. 5 Durata e criterio di aggiudicazione dell’concessione

1. Il contratto di concessione avrà la durata di anni TRE, con decorrenza dall’A.S. 2022/2023.

2. In ogni caso, qualora allo scadere del suddetto termine l’Ente non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il

servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a continuare per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

3.L'impresa concessionaria si impegna a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico e secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura dell'impresa concessionaria prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. L'Amministrazione, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione stessa comunicare alla ditta concessionaria del servizio eventuali modifiche apportate al calendario.

4. Il contratto di concessione verrà aggiudicato con procedura negoziata ai sensi dell'art.63 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., utilizzando quale criterio di selezione delle offerte quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016; per ulteriori informazioni circa lo svolgimento della gara si rimanda a quanto previsto nel relativo disciplinare.

4. L'amministrazione procederà anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 6

Valore della concessione

1.Il costo unitario del pasto è stabilito (salvo ribasso) in € 4,70 senza distinzione per i pasti forniti alle diverse categorie di utenti (nidi, materne, primaria, secondaria di I grado, adulti) più IVA 4%.

2.L'importo a base di gara è di € 4,69 (risultando gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza non assoggettabili a ribasso, pari a € 0,01 a pasto). Non sono ammesse offerte in aumento.

3.Il servizio dovrà essere garantito nel corso dell'intero anno scolastico secondo le esigenze e le presenze giornaliere degli utenti, senza deroghe o eccezioni (fatte salve le eventuali sospensioni delle lezioni) per un numero complessivo annuo stimato in circa 50.000 pasti, indicativamente ripartiti come segue:

San Damiano d'Asti: 35.000 pasti/annui

Tigliole: 5.000 pasti/annui

Antignano: 4.000 pasti/annui

Cisterna: 6.000 pasti/annui

5.Il valore presunto della concessione viene pertanto stimato in € 705,00,00=

6.Si precisa che per la determinazione del costo unitario del pasto, si è proceduto alla valorizzazione e scomputo della concessione in utilizzo gratuito del centro cottura, stimabile in € 0,25 a pasto, tenuto conto dei costi medi di mercato delle royalty e dei canoni di locazione, nonché dell'andamento storico delle utenze

7. I Comuni si riservano la facoltà di chiedere l'estensione dei servizi in occasione di iniziative, promosse direttamente o indirettamente, a condizioni e costi da concordare.

Art.7

Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio consisterà negli alunni delle scuole e dei servizi di cui all'art. 4 , nel personale docente, negli ausiliari aventi diritto al pasto, oltre a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione ivi compreso il personale dipendente dell' Ente Committente o dei Comuni.

PARTE SECONDA PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 8 Direzione del servizio

1. L' Impresa concessionaria deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
- c) partecipazione alle riunioni della Commissione mensa, mantenimento dei contatti con le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Ente committente;
- d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Art. 9 Personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico dell' Impresa concessionaria, che, per assicurare l'espletamento dell'concessione, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

2. L' Impresa aggiudicataria si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

3. Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato all' Ente committente l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

4. Per la somministrazione dei pasti nei singoli refettori, il concessionario dovrà impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.
5. L' Impresa concessionaria deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.
6. L'Ente committente si riserva il diritto di chiedere per iscritto alla ditta esecutrice la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione
7. L' Impresa concessionaria dovrà garantire la più idonea flessibilità organizzativa in dipendenza delle necessità di adeguamento del servizio tempestivamente significate dai responsabili dell'Ente committente
8. L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad acquisire per ogni operatore il certificato del Casellario giudiziale, da cui risulti l'assenza di condanne per i reati di cui agli artt. 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609 undecies del codice penale e l'assenza di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.
9. Nel centro cottura dovrà essere garantita la presenza di un cuoco con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica.
10. Nella struttura organizzativa dell'impresa aggiudicataria deve essere garantita la presenza di un dietista

Art. 10 Vestiaro e accessori

1. L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008.
2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
3. L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione dei genitori effettuerà presso il Centro di cottura.

Art. 11 Idoneità Sanitaria e Formazione

1. Dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, ai sensi della normativa vigente.
2. L' Impresa aggiudicataria deve inoltre garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Disciplinare e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. In particolare dovrà essere garantita la formazione sugli argomenti specifici indicati nel D.M. 10/03/2020 punto C lett a) n. 8
3. E' altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo

delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 12 Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.
- 2.

Art. 13 Controllo della salute degli addetti

1. L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione si riserva di richiedere al concessionario l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

PARTE TERZA CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 14 Disposizioni Generali

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

Art. 15 Specifiche tecniche confezioni ed etichette

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini,

aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;

- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 16 Garanzie di qualità

1. Su richiesta dell'Ente , la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal presente disciplinare, dal disciplinare di gara e dalla vigente legislazione.

Art. 17 Alimenti e bevande

1. Per quanto concerne gli alimenti e le bevande, la ditta concessionaria dovrà attenersi a quanto prescritto nel **D.M. 10 marzo 2020 al punto C lett a) n. 1 "Requisiti degli alimenti"** che qui si intendono integralmente richiamati quale clausole contrattuali. In particolare dovranno essere rispettate le percentuali minime di prodotti biologici o altrimenti qualificati, ivi indicate, per ciascuna categoria merceologica.

2. Gli attestati di assoggettamento andranno conservati in copia presso il centro cottura. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Art. 18 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica .

Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotto di razza Piemontese certificata di età compresa fra 11 e 24 mesi, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali

2. Il concessionario dovrà fornire l'elenco completo dei prodotti alimentari utilizzati con relativa provenienza e comunicare ogni modifica e/o aggiornamento.

3. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell'Ente committente, il gusto degli utenti, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui la ditta dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

4. Fermi restando gli specifici requisiti previsti dalla normativa, si evidenzia la necessità di:

- limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose
- rispettare la stagionalità per la somministrazione di frutta e verdura, come da calendario allegato al D.M. del 10/03/2020

PARTE QUARTA MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 19 Menù

1. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche ASL allegate al Disciplinare. Dette grammature si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
2. L'articolazione e la composizione dei menù devono attenersi ai menù tipo, vidimati dall'ASL , allegati disciplinare.
3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento.
4. I menù si distinguono in tipo invernale e tipo estivo e ciascun menù si alterna su quattro settimane.
5. È facoltà dell'Ente committente chiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo dei singoli pasti.

Art. 20 Struttura del menù

1. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta (o budino o yogurt o gelato);
- acqua oligominerale naturale.

L'acqua oligominerale naturale si intende compresa nel costo a pasto.

Art. 21 **Variazione del menù**

1. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'Ente.
3. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall' Impresa concessionaria, concordate e autorizzate dall'Ente, e comunicate alla scuola dalla stessa Impresa.

Art. 22 **Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)**

1. La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire:
 - **Diete in bianco**, a semplice richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, e per non più di tre giorni consecutivi; la dieta in bianco è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta.
 - **Diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali**
 - **Diete speciali** per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico (diabete infantile, morbo celiaco, obesità etc...) o portatori di allergie e intolleranze alimentari, su richiesta scritta della famiglia, corredata da adeguata e obbligatoria certificazione medica
2. Il concessionario dovrà garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari in tutte le fasi della produzione e della conservazione e dovrà provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici, ove necessario, in zone dedicate del magazzino/dispensa.
3. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, la ditta è tenuta a far riferimento al Prontuario, aggiornato dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione e la somministrazione di pasti per utenti celiaci occorre utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete
4. Ogni pasto dietetico dovrà essere contenuto in una vaschetta monoporzionata termosigillata, contrassegnata con il nome del bambino, classe sezione, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto che dovrà essere adeguatamente formato in materia.

Art. 23 **Informazione agli utenti**

1. L'Impresa concessionaria è tenuta ad affiggere, all'ingresso di ciascun refettorio, il menù validato dall'ASL e le relative grammature.
2. L'impresa concessionaria è tenuta altresì a garantire i flussi informativi di cui al punto C lett a) n. 2 del D.M. 10/03/2020 , affinché nei menù possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati.

**PARTE QUINTA
TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED
EVENTUALE TRASPORTO**

**Art. 24
Norme igieniche**

1. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- a) Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
- c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- d) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- e) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- g) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- h) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- j) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
- k) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- l) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- m) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- n) I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- o) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Art. 25
Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.
2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.
3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.
4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.
5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Art. 26
Imballaggi

1. La ditta concessionaria è tenuta a garantire che gli imballaggi siano rispondenti ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i. ed alle disposizioni di cui al DM 10/03/2020

Art. 27
Sprechi alimentari

1. 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.
2. 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 Asti.
3. Il concessionario dovrà attenersi a quanto prescritto dal DM 10/03/2020 punto C lett. a) n. 3 "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari". L'Ente committente effettuerà opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo.

Art. 28
Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente disciplinare.

2. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;
- L'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta.

Art. 29 Conservazione dei piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 30 Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni.

3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 31 Consumi energetici

1. Eventuali apparecchi aggiunti o sostituiti dall'impresa dovranno essere conformi a quanto prescritto nel D.M. 10/03/2020 al punto c lett a) n. 9 .

Art. 32 Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta.
2. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva. Il condimento della pasta/riso dovrà essere effettuato nel refettorio.
3. La pommarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.
4. Nel refettorio deve essere presente sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.
5. L'olio per il fritto (esclusivamente extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta.

Art. 33 Trasporti

1. La consegna dei pasti dovrà essere effettuata a cura dell'aggiudicatario, nei singoli refettori con idonei e sufficienti mezzi. Prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, l'Ente committente comunicherà all'aggiudicatario i giorni e gli orari di inizio della somministrazione dei pasti presso i vari centri di refezione.

2. Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al DPR n. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dall'art. 31 del citato decreto. Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato mediante idonei contenitori *gastronorm* multirazione in acciaio inox dotati di coperchi con guarnizione, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia. Il trasporto dei contenitori *gastronorm* dovrà avvenire mediante idonei contenitori isotermici in polietilene, facilmente lavabili e disinfettabili, in perfetto stato e adatti a mantenere, fino alla somministrazione dei pasti, la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°C, la temperatura per i cibi freddi ad un livello non superiore a + 10°C; oppure mediante termocarrelli per il trasporto dei pasti caldi, dotati di sigilli che garantiscano l'impossibilità di manomissione durante il trasporto, dotati di termostato con visore, tensione di alimentazione di 220 V monofase, conformi alla normativa vigente. Il trasporto dei termocarrelli dovrà essere effettuato con automezzi, opportunamente coibentati e dotati di dispositivi e accorgimenti (generatore di corrente) atti a mantenere la temperatura all'interno di ognuno dei termocarrelli trasportati (per i cibi caldi non inferiore a 65°C, per i cibi freddi ad un livello non superiore a + 10°C). L'aggiudicatario è tenuto tuttavia ad utilizzare i termocarrelli in tutti i centri di refezione durante la fase precedente la somministrazione dei pasti caldi e fino al termine del servizio.

3. Per il trasporto dei cibi caldi potranno essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici), muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa; sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.

Per il trasporto dei cibi freddi dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

Per il trasporto di pane, frutta e verdura cruda, dessert dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

Il trasporto dei pasti previsti per diete personalizzate/speciali dovrà avvenire utilizzando i contenitori come indicato al precedente art. 22.

I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia degli alimenti da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

4. Per la consegna dei pasti il concessionario dovrà dotarsi di appositi furgoni muniti di registrazione sanitaria, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pianale in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio e facilmente lavabile. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dall'art. 47 del citato D.P.R. n. 327/1980.

Gli automezzi utilizzati dovranno essere in numero sufficiente a consentire il rispetto delle tempistiche previste per la preparazione, la consegna e per il consumo dei pasti.

5. Al fine di garantire una migliore qualità del servizio di ristorazione, con particolare riferimento alla freschezza dei cibi e al mantenimento delle caratteristiche organolettiche:
 - i pasti non potranno essere consegnati prima di 30 minuti dal consumo degli stessi
 - i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro cottura al punto di distribuzione non potranno superare i 30 minuti
6. Il Concessionario dovrà presentare all'Ente Committente, prima dell'avvio del servizio, un piano dettagliato di consegna dei pasti, che, tenendo conto dell'obiettivo di ottimizzare il numero dei viaggi e di ridurre l'impatto ambientale, tenga conto: dell'ubicazione dei centri di refezione e delle tempistiche sopra precisate.

PARTE SESTA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 34 Norme e modalità per la somministrazione

1. La ditta concessionaria deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, l'Ente Committente potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 35 Modalità e orario di distribuzione dei pasti

1. La ditta concessionaria si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dall'Ente Committente, sulla base delle esigenze segnalate dall'Autorità Scolastica indicativamente secondo i seguenti orari sotto riportati:

dalle 12.00 alle 13.00 per micronido/ scuole dell'infanzia;

dalle 12.00 alle 14.00 per le scuole primarie (anche su turni);

dalle 13.30 alle 14.30 per le scuole secondarie di primo grado

Art. 36 Quantità in volumi e in pesi

1. Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate in sede di offerta e approvate dall'ASL, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 37
Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa concessionaria per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- La Ditta concessionaria dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespoli con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.
- Il personale addetto alla somministrazione dovrà essere munito di termometri a sonda, forniti dall'impresa appaltatrice, per la temperatura dei cibi "al cuore" al momento dell'arrivo e al momento del

consumo. Le temperature dovranno essere riportate in apposita tabella che deve rimanere a disposizione degli incaricati della vigilanza sul servizio

2. In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

3. In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa concessionaria alcun corrispettivo.

4. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

PARTE SETTIMA

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 38 **Regolamenti**

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011. In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 39 **Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali**

1. L'impresa concessionaria dovrà utilizzare prodotti conformi al D.M. 10/03/2020 punto c lett a) punto 7 "Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure".
2. L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (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. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.
3. Devono essere presenti presso il centro di cottura *l'Elenco e le schede tecniche dei detergenti e*

sanificanti utilizzati dall'Impresa.

4. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

5. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitarlo dopo l'impiego.

6. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea collocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

7. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 40

Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 41

Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

1. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

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

Art. 42

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

1. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'impresa concessionaria deve utilizzare prodotti che rispettano le specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Art. 43

Rifiuti ed eccedenze

1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata e delle regole, tempi e modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

5. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

6. L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

7. L'Impresa si impegna, altresì, ad aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola,

Art. 44 Derattizzazione e disinfestazione

1. L'Impresa è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nei refettori comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia all' Ente Committente prima dell'avvio del servizio.

2. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed i refettori. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

3. L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

4. L'Impresa è tenuta ad inviare all'Ente Committente, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola.

PARTE OTTAVA NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 45 Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema HACCP)

1. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente all'Ente Committente.

3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Ente Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

4. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per le specifiche realtà oggetto dell'concessione, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

5. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza all'Ente committente ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

6. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza l'Ente Committente di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbalizzati) da essa effettuati.

7. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

Art. 46

Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il personale dell'Impresa concessionaria deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa 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.

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

3. L'Ente committente 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.

PARTE NONA CONTROLLI

Art. 47 Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, l' Ente committente e l'Impresa concessionaria 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.

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

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

Art. 48 Controlli da parte del Comune

1. È facoltà dell'Ente committente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Disciplinare.

2. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Ente committente 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.

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

4. Inoltre, l'Ente committente si riserva di predisporre appositi rapporto/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. 49
Organismi preposti al controllo dell' Ente committente

1. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dall' Ente committente;
- i professionisti incaricati dall' Ente Committente;
- la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dall'Ente Committente, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissione Mensa.

2. 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.

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

4. 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.

5. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dall' Ente Committente idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nei refettori.

6. L' Ente committente potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati.

7. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall' Ente Committente.

Art. 50
Contenuti dei controlli effettuati dall' Ente committente

1. L' Ente committente 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.

2. 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.

Art. 51
Diritto di controllo da parte dei rappresentanti della Commissione Mensa Scolastica

1. 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 (da effettuarsi su almeno 10 campioni), modalità del servizio, pulizia degli ambienti.

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

3. Della Commissione Mensa faranno parte anche rappresentanti dell'Ente Committente il quale, per il tramite degli uffici preposti, adotterà gli opportuni provvedimenti.

Art. 52
Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Ente committente 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".

2. L'Ente committente 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 all'Ente committente per le derrate bloccate.

Art. 53
Report da parte dell'Impresa aggiudicataria

L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

1. compilare una tabella mensile da cui risulti per ogni giorno il numero dei pasti forniti in ogni centro di refezione, distinti tra adulti e bambini

2. *Rapporto sui cibi somministrati*: In un rapporto con cadenza semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

PARTE DECIMA
PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 54
Penali

1. L'Ente Committente a tutela delle norme contenute nel presente disciplinare, si riserva di applicare la penalità di euro 100,00, (euro cento/00), per ogni violazione rilevata nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente disciplinare. L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dall'Ente Committente sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

Art. 55
Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisse alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dall'Ente Committente, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente disciplinare.

Art. 56

Subappalto e cessione del contratto

1. È vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente disciplinare, salvo deroghe espressamente concesse dall'Ente committente nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

2. È vietata all'a ditta concessionaria la cessione anche parziale delle prestazioni relative al presente contratto, 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 comma 1 lettera d) del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 57

Corrispettivo e pagamenti

1. Il corrispettivo del concessionario sarà costituito unicamente dalla gestione funzionale ed economica del servizio con acquisizione dei relativi ricavi (costo dei pasti) per tutta la durata della Concessione. Trattandosi di concessione di servizi (art. 3 comma 1 lett vv del D.Lgs 50/2016) rimarrà in carico al concessionario il rischio operativo connesso al servizio di che trattasi.

2. Per ciascun Comune dovrà essere previsto il conguaglio attivo o passivo rispetto alla tariffa finale applicata all'utenza, stabilita dall'Amministrazione a seguito di affidamento del contratto.

3..La ditta concessionaria dovrà provvedere a fatturare in modo separato per ciascun Comune sede dei refettori che usufruiscono del servizio oggetto di concessione, il corrispettivo corrispondente ai pasti fruiti dagli insegnanti, nonché l'eventuale conguaglio passivo rispetto alle tariffe applicate all'utenza. Dette fatture saranno recapitate in forma elettronica sulla piattaforma di ciascun Ente interessato, ognuno per quanto di competenza. Per i pasti usufruiti nei refettori del Comune di San Damiano d'Asti e del Comune di Tigliole, le fatture andranno indirizzate all'Unione di Comuni Terre di Vini e di Tartufi.

4. La ditta concessionaria dovrà gestire autonomamente il sistema di raccolta dei dati, di informazioni all'utenza e delle modalità tecniche di riscossione delle tariffe e dei solleciti. L'Ente committente assicurerà, nella fase transitoria iniziale, la propria collaborazione per garantire un'adeguata informazione all'utenza.

5. La gestione degli insoluti è a carico del concessionario quale rischio di impresa. Spetta al concessionario l'effettuazione dei solleciti scritti all'utenza insolvente, la formazione degli elenchi dei morosi e l'inoltro per conoscenza alle Amministrazioni interessate. Le insolvenze che le Amministrazioni interessate non riconosceranno come onere sociale proprio (indigenti), saranno a carico del concessionario che si occuperà del recupero coattivo delle stesse.

5. Vista la durata contenuta del contratto, non sono previsti adeguamenti ISTAT.

6. Ai sensi del D.Lgs 276/2003 art. 29, in caso di contestazione di mancato pagamento delle retribuzioni ai dipendenti, il committente, con preavviso di giorni 10 provvederà al saldo al personale richiedente, con pari riduzione del corrispettivo spettante al concessionario, nei limiti del debito contrattuale

Art. 58
Cauzione definitiva

1. In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente disciplinare, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Ente committente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

2. La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

3. La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'concessione al secondo classificato. L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

4. È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

5. La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 59
Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

1. 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 dell'Ente committente, rimanendo così sollevato l'Ente 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.

2. 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.

3. Inoltre, l'Ente committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente contratto di concessione.

4. 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 l'Ente Committente deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata all'Ente Committente prima della stipula del contratto d'concessione.

5. 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 l' Ente committente da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per ogni sinistro;
- € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per ogni sinistro;
- € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per persona.

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

7. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'concessione.

8. Eventuali sanzioni comminate dall'Autorità competente nei confronti dell'Ente in materia di igiene, qualità del servizio, nonché in materia di rispetto della normativa sulla sicurezza del lavoro di cui al D.Lgs 81/2008, saranno addebitate all'Impresa con pari riduzione dei corrispettivi, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal contratto

Art. 60

Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno

1. Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

2. Nei casi indicati dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

3. Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

4. In ogni caso di risoluzione per inadempimento l' Ente committente procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Disciplinare.

5. Qualora il concessionario ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente contratto, l' Ente committente potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione al concessionario, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitandogli i relativi costi e i danni eventualmente subiti dall' Ente committente.

6. Per la rifusione di tali danni l' Ente Committente potrà rivalersi sui crediti del concessionario, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari concordati;
- c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto, senza autorizzazione del committente
- c) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

**Art. 61
Fallimento dell'appaltatore**

1. La ditta concessionaria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'affidamento in concessione si intenderà revocato e l'Ente Committente procederà a termini di Legge.

**Art. 62
Spese di contratto**

1. Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa. Tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della ditta concessionaria.

2. L'Ente committente si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto.

**Art. 63
Controversie**

1. Nel caso di vertenze tra l'Ente Committente e la ditta concessionaria, che si verificano durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del giudice ordinario del Foro di Asti.

**Art. 64
Tracciabilità dei flussi finanziari**

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., il concessionario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente disciplinare, si conviene che, in ogni caso, l'Ente committente, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto

2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

3. Il concessionario sarà tenuto a comunicare all' Ente committente, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dedicato/i del concessionario.

4. Il concessionario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 65 Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non previsto dal presente disciplinare speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti e concessioni i di servizi, al D.Lgs. n. 50/2016, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

Art. 66 Nota informativa privacy

1. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo Privacy n. 2016/679, si informa che l' Unione di Comuni Terre di Vini e di Tartufi provvede alla raccolta e al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento del contratto di concessione in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di concessione e all'esecuzione del servizio.
2. L' impresa concessionaria è tenuta ad osservare nell'espletamento delle prestazioni oggetto del contratto, il Regolamento (UE) 2016/679, il D.Lgs 196/2003, nonché tutte le altre disposizioni connesse emanate dall'Autorità Garante per la Privacy

PARTE UNDICESIMA NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 67 Sicurezza

1. L'Impresa concessionaria dovrà fornire all' Ente committente la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008. Ai sensi del D.Lgs 81/08, l'impresa è "Datore di lavoro" per tutto ciò che attiene il presente contratto.

Più precisamente l'Impresa concessionaria dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'concessione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta economica i costi della sicurezza relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'concessione di cui al presente disciplinare, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

2.. Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso all' Ente Committente prima dell'inizio del servizio.

3. L'Impresa concessionaria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

4. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

5. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 68

Sicurezza ed igiene del lavoro

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa concessionaria dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.

2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione del servizio, saranno a carico dell'impresa concessionaria.

3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell' impresa concessionaria degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Ente committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione del servizio ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Art. 69

Duvri

1. L'Ente committente promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

2. Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.

3. L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure

riportate nel DUVRI, nel quale l'Ente committente ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Art.70

Responsabile del Procedimento

1.Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., il Responsabile Unico del procedimento è la dott.ssa Silvana Capusso.
