

COMUNE DI VALENZA

(Provincia di Alessandria)

---000=0=000---

CAPITOLATO PRESTAZIONALE
Tipologia: contratto di appalto di servizi articolo 50, comma 1, lettera e) del decreto legislativo n. 36 del 2023
Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa art. 130 D.Lgs. 36/2023
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'ANNO 2024

Capo1-NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO.....	5
Art. 1. Oggetto dell'appalto	5
Art. 2. Richiamo norme di legge	5
Art. 3. Durata del contratto e Importo dell'appalto a base di gara.....	5
3.1 Durata del contratto	5
3.2 Importo dell'appalto a base di gara	6
Capo 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	6
Art. 4. Utenze, indirizzi, servizi ed orari	6
Art. 5. Quantitativi stimati	7
Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio.....	8
Art. 7. Caratteristiche specifiche del servizio	8
Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI	9
Art. 8. Il centro cottura dell'appaltatore	9
Art. 9. Autorizzazioni e licenze	10
Art. 10. Gestione delle emergenze	10
Art. 11. Pulizia e sanificazione presso il centro di cottura	10
Art. 12. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.	11
Art. 13. Garanzie igieniche.	11
Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI	12
Art. 14. Le derrate alimentari.....	12
Art. 15. Requisiti degli alimenti	12
Art. 16. Etichettatura delle derrate alimentari	14
Art. 17. Verifiche - Garanzia di qualità	15
Art. 18. Flussi informativi.....	15

Art. 19. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura.....	15
Art. 20. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura.....	16
Art. 21. Operazioni preliminari per la cottura	16
Art. 22. Pentolame per la cottura	17
Art. 23. Manipolazione e cottura - Preparazione piatti freddi.....	17
Art. 24. Condimenti	17
Capo 5 – I MENÙ	17
Art. 25. Menù e regimi alimentari diversi	17
Art. 26. Qualità in volumi e in pesi	18
Art. 27. Variazioni del menù.....	18
Art. 28. Struttura del menù.....	18
Art. 29. Diete speciali.....	19
Art. 30. Diete in bianco	19
Art. 31. Diete etico-religiose	19
Art. 32. Introduzione di nuovi piatti	20
Art. 33. Dietista	20
Art. 34. Organizzazione lavoro per la produzione.....	20
Capo 6 – IL TRASPORTO DEI PASTI	20
Art. 35. Modalità di confezionamento.....	20
Art. 36. Contenitori.....	20
Art. 37. Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti.....	21
Art. 38. Mezzi di trasporto	21
Art. 39. Scodellamento e distribuzione al tavolo.....	21
Art. 40. Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche	21
Art. 41. Norme Legislative.....	21
Capo 7 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI - LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE – LA GESTIONE DEI RIFIUTI	22
Art. 42. La distribuzione dei pasti	22
Art. 43. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	23
Art. 44. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	24
Art. 45. Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	25
Capo 8 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO	25
Art. 46. Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti	25
Capo 9 – IL PERSONALE.....	26
Art. 47. Personale – disposizioni generali	26
Art. 48. L'organico: standard minimi	27

Art. 49. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	28
Art. 50. Caratteristiche e obblighi del personale	28
Art. 51. Vestiario del personale.....	28
Art. 52. Disposizioni generali sulla manodopera	28
Art. 53. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali.....	29
Art. 54. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali.....	30
Art. 55. Clausole sociali e politiche lavorative	30
Capo 10 – CONTROLLI.....	31
Art. 56. Relazione sull’andamento del servizio e customer satisfaction.....	31
Art. 57. Diritto di controllo dell’Amministrazione comunale	31
Art. 58. Organismi preposti al controllo.....	31
Art. 59. Controlli e verifiche da parte dell’Amministrazione Comunale.....	32
Art. 60. Esercizio dell’autocontrollo da parte dell’Aggiudicatario	32
Capo 11 – DISCIPLINA CONTRATTUALE	32
Art. 61. Pagamenti in acconto e ritenute a garanzie - tempi di pagamento	32
Art. 62. Pagamenti a saldo	33
Art. 63. Percentuale interesse per ritardato pagamento	33
Art. 64. Tracciabilità dei flussi finanziari	33
Art. 65. Cessione del credito	34
Art. 66. Cauzione definitiva.....	34
Art. 67. Responsabilità civile e polizza assicurativa	34
Art. 68. Stipulazione contratto d’appalto	35
Art. 69. Spese contrattuali	36
Art. 70. Revisione dei prezzi.....	36
Art. 71. Cessione del contratto e subappalto	36
Art.72. Variazioni contrattuali.....	36
72.1 Divieto di modifiche introdotte dall’esecutore	37
72.2 Modifiche in corso di esecuzione	37
Art. 73. Risoluzione del contratto per grave errore contrattuale	37
Art. 74. Penalità per mancato rispetto degli obblighi contrattuali	38
Art. 75. Facoltà di recesso unilaterale dell’ente	39
Art. 76. Disdetta del contratto da parte della ditta	39
Art. 77. Ulteriori disposizioni	39
77.1 Tutela privacy	39
77.2 Domicilio	40
77.3 Licenze ed autorizzazioni.....	40
77.4 Dichiarazione di pubblica utilità del servizio.....	40

77.5 Osservanza di norme e disposizioni	40
77.6 Controversie	40
77.7 Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione - codice di comportamento	41

Capo1-NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto

Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica, da effettuarsi a cura di soggetti specializzati con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, e comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.

Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il Comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dal Comune.

L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi.

L'appalto deve intendersi "a misura".

Art. 2. Richiamo norme di legge

L'appalto, oltre che dal presente capitolato, è disciplinato dalle seguenti norme:

- D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute in data 29.04.2010;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'allegato 1 del Decreto 10 Marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio;
- Le vigenti linee di indirizzo delle scuole in Piemonte della Regione Piemonte.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme ed i regolamenti comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione. In particolare la ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

Art. 3. Durata del contratto e Importo dell'appalto a base di gara

3.1 Durata del contratto

La durata dell'appalto è determinata in **1 anno solare**, a decorrere presumibilmente dal 01/01/2024, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario e con scadenza fissata al termine dell'anno (31 dicembre 2024).

Durante il periodo di contratto, la stazione appaltante avrà la facoltà di procedere all'indizione della nuova

gara per l'appalto del servizio di cui trattasi.

3.2 Importo dell'appalto a base di gara

L'importo presunto a base di gara è pari ad Euro 518.978,25, oltre oneri per la sicurezza non assoggettabili a ribasso pari a Euro 4.942,65, per totali € 523.920,90, IVA di legge esclusa, ed è riferito alla presunta somministrazione di complessivi n. 98.853 pasti al costo di euro 5,25 al netto dell'IVA di legge per singolo pasto, calcolato come sotto riportato.

All'importo di cui sopra viene aggiunto 1/5 del valore medesimo per il caso in cui in corso di esecuzione si renda necessario un aumento delle prestazioni, ai sensi dell'art. 120, comma 9, del DLgs 36/2023. Nel caso di attivazione dell'opzione di cui all'art. 120, comma 9, di cui sopra, l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni alle condizioni originariamente previste, e non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Costo del servizio per il periodo di un anno solare:	€ 523.920,90
Opzione di cui all'art. 120, comma 9, del D.lgs. 36/2023:	€ 104.784,18
Totale:	€ 628.705,08
Di cui costi per la sicurezza:	€ 4.942,65

Il servizio in affidamento è costituito da un unico lotto in considerazioni delle ridotte dimensioni territoriali e dell'univocità delle modalità operative.

Capo 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 4. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

Le scuole interessate dal servizio sono le seguenti:

ASILI NIDO COMUNALI: pranzo ore 11.30

Asilo nido Arcobaleno Via Camurati, 39 – Valenza

Asilo nido "C. Rota Via Cavour, 81 - Valenza

I pasti preparati e confezionati presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria saranno consegnati al personale comunale degli Asili suindicati che provvederà alla distribuzione agli utenti.

Viceversa, i pasti preparati e confezionati presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria saranno direttamente distribuiti agli utenti dal personale dell'Aggiudicatario stesso, nelle seguenti strutture:

SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI: pranzo ore 11.45

Scuola Infanzia Camurati: Via Camurati, 35 – Valenza

Scuola Infanzia La Gabbianella: Viale V. Veneto, 7 – Valenza

Scuola Infanzia Via Noce, 60 – Valenza

SCUOLE PRIMARIE: pranzo su 2 turni: ore 12.00 e ore 13.15

Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi: Via De Michelis, 2 – Valenza

Scuola Primaria Don Minzoni: Viale Oliva, 12 - Valenza

CENTRI ESTIVI presso:

Scuola Infanzia Camurati: Via Camurati, 35 – Valenza

Asilo nido Arcobaleno: Via Camurati, 39 - Valenza

La Stazione Appaltante ha in ogni caso pieno diritto di modificare la conformazione del servizio durante l'esecuzione dell'appalto e l'appaltatore sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli.

Art. 5. Quantitativi stimati

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni degli Asili Nido, delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole primarie e centri estivi, dal personale docente e da eventuali persone pre-autorizzate dal Comune.

Il numero stimato di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente:

Nome dell'Utenza	Calendario indicativo	Pasti giornalieri	Totale pasti annui
Asili Nido	Gennaio – dicembre secondo calendario scolastico	48	6.297
Scuole infanzia	Gennaio – dicembre secondo calendario scolastico	126	19.045
Scuole primarie	Gennaio – dicembre secondo calendario scolastico	480	62.815
Pasti adulti	Gennaio – dicembre secondo calendario scolastico	68	10.696
Centri estivi asili nido e scuole dell'infanzia	luglio	61	1.105
Totale pasti		722	98.853

Il quantitativo dei pasti sopra indicati, per ciascun plesso scolastico sede del servizio di ristorazione, è presunto e calcolato sulla media dei pasti erogati nell'ultimo anno scolastico, così come da calendario scolastico.

Nel presente appalto si intendono conteggiate altresì le merende per i bambini frequentanti le scuole dell'infanzia i quali non si fermano a pranzo ma rientrano nel pomeriggio in numero max pari di 5 al giorno.

L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. **Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelli indicati senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.**

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente, viene dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, per come comunicate al Centro Cottura al più tardi entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo.

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti, sia ai requisiti alimentari di cui al D.M. 10.03.2020 soprarichiamato, sia ai requisiti di cui al presente capitolato nel rispetto dei criteri ambientali già richiamati ai fini del corretto consumo.

I pasti dovranno essere somministrati su un unico turno (su due turni nelle scuole primarie), nei locali adibiti a refettori. La Ditta dovrà organizzarsi perché il servizio venga garantito senza disservizi e mantenendo la qualità del cibo; dovrà altresì rispettare gli orari per garantire il normale svolgimento delle lezioni.

I pasti, preparati presso il centro di cottura, sono trasportati presso i locali scolastici come individuati nella tabella sopra riportata, mediante il sistema del legame fresco caldo, utilizzando contenitori termici idonei a mantenere la temperatura e di mezzi di trasporto adeguati, muniti di regolare autorizzazione sanitaria. In particolare, le attrezzature utilizzate per la consegna, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte. I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronomica in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali. I contenitori termici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a +65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a +10°C.

Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, in ragione e nel rispetto dell'orario scolastico.

Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice senza che questa possa pretendere alcun risarcimento.

Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Nel mese di luglio, di norma, vengono organizzati i centri estivi per gli asili Nido Comunali e le scuole dell'infanzia statali, nei quali vengono i serviti i pasti con gli stessi criteri indicati durante l'anno scolastico.

Art. 7. Caratteristiche specifiche del servizio

Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari.
- Preparazione dei pasti.
- Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai vari refettori, di pasti pronti in legame fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali).
- Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori con idonei automezzi;
- Predisposizione dei menù da fornire a ciascun utente (anche in formato digitale) e da esporre presso i refettori scolastici, oltre un piano di Informazione agli Utenti;
- Fornitura coperti (tovagliette di carta, tovaglioli, ecc);

- Fornitura - qualora non fossero in numero sufficiente e/o qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti - di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile); negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.

La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:

- produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati dalla stazione appaltante;
- applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.;
- controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
- mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
- corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
- controllo dell'etichettatura;
- stoccaggio del campione significativo del pasto;
- redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
- verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
- costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
- pulizia dei refettori e di altro locale dove viene effettuato lo scodellamento utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
- personale per lo scodellamento e distribuzione (impiego circa 3 ore al giorno).

Il servizio dovrà ispirarsi a criteri di minor spreco alimentare, garantendo un'alimentazione sana ed economica, che consenta contestualmente anche di tenere in considerazione il problema economico delle famiglie ed, in particolare, delle famiglie numerose. Sarà pertanto opportuno:

- evitare di richiedere frutta o ortaggi di un determinato calibro e riferire, laddove opportuno, le grammature alle parti edibili;
- limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose;
- rispettare la stagionalità;
- consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale o prevedere un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
- favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi;
- prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, come ad esempio piatti preparati con parti di ortofrutta edibili che in genere vengono scartati e piatti unici, se trovano il gradimento dei destinatari;
- ridurre le grammature di determinate tipologie di derrate alimentari (per esempio l'insalata).

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Costituiscono allegati al presente capitolato le planimetrie dei refettori degli asili nido, delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, oggetto del servizio.

Art. 8. Il centro cottura dell'appaltatore

L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un

Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:

- essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, a far data dall'avvio del servizio; del titolo giuridico di tale disponibilità dovrà darne indicazione all'atto della partecipazione alla procedura di gara;
- essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico-sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
- disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste e conformi alle norme di legge in materia ed in particolare garantire la potenzialità produttiva giornaliera necessaria all'esecuzione del presente appalto;
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
- deve trovarsi ad una distanza massima di 30 Km dalla sede del Comune di Valenza - Via Pellizzari n. 2.

Il centro cottura dovrà essere disponibile in tutte le sue funzionalità produttive almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi.

In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:

- il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
- venga data comunicazione al comune almeno 60 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, in modo da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
- sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- trovarsi ad una distanza tale da consentire di salvaguardare la qualità dei pasti serviti.

Art. 9. Autorizzazioni e licenze

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 10. Gestione delle emergenze

In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico dell'appaltatore per far fronte ad eventuali e straordinarie situazioni di emergenza, relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dell'appaltatore stesso, tali da garantire in ogni caso la continuità del servizio.

In tale evenienza potrà straordinariamente essere accordata la possibilità di modifica del menù prevista per il giorno in cui si verifica l'evento, e di deroga alle tempistiche massime intercorrenti tra inizio trasporto e consegna.

Art. 11. Pulizia e sanificazione presso il centro di cottura

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di preparazione,

manipolazione, cottura e confezionamento dei pasti. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura devono essere conformi alle norme di sicurezza e igienico-sanitarie vigenti in materia.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro Cottura dovranno essere deterse e disinfettate con materiale idoneo e nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

Oltre a quanto previsto dal presente capitolato speciale, l'Appaltatore deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generali all'inizio del servizio e successivamente con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio, ove ritenuto necessario a giudizio insindacabile della stazione appaltante.

Art. 12. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Il Comune attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Oltre che direttamente dal Comune, i controlli saranno effettuati dai competenti servizi dell'ASL, nonché da eventuali organismi esterni incaricati dal Comune (ad esempio: Comitato mensa dei genitori e insegnanti). L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

I prodotti detersivi dovranno essere forniti dall'Impresa appaltatrice. In caso di controllo da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.

Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato i locali refettorio.

Art. 13. Garanzie igieniche.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di

lavorazione, preparazione e porzionatura e distribuzione dei pasti.

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alla letteratura specifica sul tema.

L'appaltatore si obbliga ad osservare ogni disposizione degli enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi in punto di pulizia e sanificazione volti al contenimento di eventuali epidemie, che si dovessero verificare nel corso dell'esecuzione del servizio. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione.

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI

Art. 14. Le derrate alimentari

L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato da idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche di cui al successivo art. 15. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere caratteristiche in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM.

Art. 15. Requisiti degli alimenti

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

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fair trade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di

stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A "Calendario di stagionalità" ai CAM, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

- **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

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

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

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario in ogni punto di erogazione del servizio scolastico.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)**: I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomoxis hypomelas*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodonta lineata*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono

ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

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

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

- **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt:** latte se richiesto, in polvere o già diluito, compatibile per i lattanti dei nidi d'infanzia fino ai 12 mesi, con una gamma di scelta tra almeno tre marchi commercializzati per favorire la continuità del prodotto utilizzato dalla famiglia, anche in virtù di eventuali intolleranze e/o allergie. Sono esclusi i «Latti di proseguimento»; yogurt biologico.

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

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

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

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

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

Le derrate alimentari e le bevande devono essere, altresì, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate, con particolare riferimento alla normativa relativa alla rintracciabilità degli alimenti, in cui i richiami normativi devono tutti essere intesi con richiamo alle eventuali modifiche e/o integrazioni sopravvenute ed ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate alimentari che riportano l'indicazione «biologico» devono provenire da agricoltura biologica. Per prodotti biologici si intendono quelli provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, che siano certificati ai sensi della normativa comunitaria di riferimento.

Art. 16. Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare, sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture e informazioni obbligatorie:

- 1) da agricoltura biologica-regime di controllo CE;
- 2) nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- 3) sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Art. 17. Verifiche - Garanzia di qualità

Le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

E' fatto assoluto divieto di somministrazione di pasti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). L'accertata violazione del divieto di cui al comma precedente comporterà l'immediata risoluzione del contratto ai sensi della normativa di cui all'art. 122, comma 3, del D.Lgs. 36/2023, per grave inadempimento come previsto e prescritto dal presente Capitolato.

Art. 18. Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere reso noto alle famiglie tramite pubblicazione sul portale "genitori", pubblicato sul sito *on line* degli istituti scolastici e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico/refettori in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 19. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in

tema di igiene degli alimenti;

-sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate;

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e isolate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

Art. 20. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.

I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.

Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.

Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Art. 21. Operazioni preliminari per la cottura

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e + 4° C.

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il

giorno precedente il consumo.

- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- Le "fritture" verranno realizzate nei forni a termo convezione.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

Art. 22. Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro.

Possono essere utilizzate pentole in alluminio trasportando subito il cibo in contenitori in acciaio inox o vetro. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasieri.

Art. 23. Manipolazione e cottura - Preparazione piatti freddi

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 24. Condimenti

Le verdure cotte e crude vengono condite nel refettorio con olio extra vergine di oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Capo 5 – I MENÙ

Art. 25. Menù e regimi alimentari diversi

I menù sono articolati in due stagioni: autunno/inverno e primavera/estate, prediligendo gli alimenti di stagione, ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dal Comune, tenendo conto della

situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti, tenendo conto dei diversi regimi alimentari.

I menù dovranno essere pubblicati con le modalità indicate al precedente art. 18 *“Flussi informativi”*.

Art. 26. Qualità in volumi e in pesi

L'Appaltatore deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature dell'ASL (si veda allegato *“grammature_bambini”*), relativa ai principali alimenti presenti nel menù attualmente in uso, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Copia di tale tabella deve essere fornita al Comune per le eventuali verifiche del servizio in loco.

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella delle grammature.

Art. 27. Variazioni del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e al fine di ridurre le eventuali eccedenze alimentari.

Art. 28. Struttura del menù

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

Oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale.

Merenda.

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta

mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Art. 29. Diete speciali

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc... dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia, oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno;

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura di cui all'art. 8 con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta "linea refrigerante". Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde che dovrà, a cura della Ditta, essere installato presso i locali mensa. Con tale sistema viene pertanto garantita una temperatura idonea al consumo per le diete speciali.

Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

Art. 30. Diete in bianco

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

Art. 31. Diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana,

vegana ecc.).

Art. 32. Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta Appaltatrice deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

Art. 33. Dietista

La Ditta dovrà assicurare la presenza della figura di un Dietista e/o Dietologo, con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio; dovrà essere competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme; le sue responsabilità dovranno riguardare la predisposizione di diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico/religiosi, e la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti destinati agli utenti.

Art. 34. Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. deve fare uso di cuffie, mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre debbono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

Capo 6 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 35. Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative in materia.

Il pane, la frutta e la verdura devono essere trasportati in idonei contenitori muniti di appositi coperchi.

Art. 36. Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa di legge in vigore. In particolare si dovrà fare uso di contenitori isotermitici all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni) unitamente alle stoviglie a perdere.

Art. 37. Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, ai locali adibiti a refettorio, a cura della Ditta aggiudicataria.

La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Art. 38. Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai refettori in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

La Ditta Appaltatrice si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione anche con appositi carrelli riscaldati forniti direttamente dalla Ditta in quantità consona al numero di pasti da distribuire.

Art. 39. Scodellamento e distribuzione al tavolo

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti in modo sicuro ed ordinato, con proprio personale avvalendosi di carrelli forniti dalla Ditta stessa.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le norme igieniche, indossare guanti, cuffie e rispettare ogni altro accorgimento prescritto dalla normativa vigente, in specie al fine del contenimento dell'attuale emergenza sanitaria nazionale.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto oltre che il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie imposte dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i. ed i dettami di contenimento in caso di emergenza epidemiologica.

Art. 40. Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta appaltatrice deve garantire la predisposizione dei menù concordati, approvati dall'ASL e pubblicati sul sito istituzionale dell'ente, con la facoltà di apporre agli stessi variazioni, previo consenso ed accettazione da parte del Comune, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASL.

Art. 41. Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico/sanitarie, oltre a quanto già richiamato, si fa riferimento

alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Comunque tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Capo 7 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI - LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE – LA GESTIONE DEI RIFIUTI

Art. 42. La distribuzione dei pasti

Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono quelli individuati all'art. 4 *Utenze, indirizzi, servizi ed orari* - Capo 2 "CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO" del presente capitolato.

Il tempo massimo intercorrente tra l'inizio trasporto e la consegna ai refettori è indicato al precedente art. 8.

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

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

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

In tutti i casi il coperto deve comprendere: tovaglia e/o tovagliette monoposto, tovaglioli di carta monouso, bicchiere. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM.

Per tutte le Utenze l'acqua fornita sarà di rete o microfiltrata, e servita tramite caraffe già in dotazione delle scuole, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Al momento della consegna gli addetti al refettorio verificano immediatamente il materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione provvede ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.

L'assemblaggio dei primi piatti ed il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono devono essere effettuati presso il terminale di distribuzione, appena prima della somministrazione.

L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire a ridosso della somministrazione.

Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto. Al momento del condimento deve essere aggiunto tutto il formaggio grattugiato consegnato e solo una piccola dose potrà essere tenuta per condire le diete leggere o le diete speciali.

La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.

È vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere

monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.

Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette).

La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.

L'appaltatore deve concordare con il comune l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nell'articolo che segue.

Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.

Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto. Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico ed essere aperte davanti all'alunno al quale sono destinate. E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

Art. 43. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

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

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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

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

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

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della

tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

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

A tale scopo, sono eseguite verifiche tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Art. 44. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

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

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

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

Art. 45. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

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

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

Tutti i costi connessi alle attività di recupero e smaltimento dei rifiuti prodotti presso il Centro di cottura sono a carico della Ditta appaltatrice.

Capo 8 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Art. 46. Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti

Per tutta la durata del contratto, il Comune provvede all'introito diretto dei pagamenti relativi ai singoli pasti, con le modalità dal medesimo ritenute più opportune.

Tra il Comune e l'Aggiudicatario saranno definite procedure di verifica e controllo della corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati ed i pasti prodotti.

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente viene comunicato al Centro Cottura al più tardi entro le ore 9:30 del giorno stesso del consumo, tramite app.

Resta inteso che il Comune corrisponde il pagamento solo per il numero dei pasti giornalieri richiesti e prenotati.

L'Amministrazione Comunale è dotata, per la gestione contabile del servizio di Ristorazione Scolastica, di sistema informatizzato ed intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento, funzionale e normativo, sarà posto a carico dell'Appaltatore.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma con l'obbligo di utilizzo dello stesso.

A titolo informativo si comunica che il sistema informatico in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- a) gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- b) iscrizioni manuali e online al servizio tramite il portale genitori;
- c) prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale scolastico con la collaborazione della ditta aggiudicataria.

Si richiede alla ditta di collaborare con le scuole per gestire l'imputazione dei dati di prenotazione mediante strumenti informatizzati (es. Tablet connessi alla rete SIM oppure PC di ultima generazione già in uso presso le scuole).

- d) contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- e) riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali.
- f) comunicazioni con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e App per smartphone.
- g) gestione delle tariffe. L'Ente incasserà in proprio i proventi di tali servizi;

Competenze dell'Ente Committente in merito alla gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica:

- a) gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- b) attribuzione delle tariffe degli utenti;
- c) gestione dei pagamenti;
- d) incasso delle rette;
- e) invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- f) recupero del credito;
- g) eventuale riscossione coattiva/diffida ad adempiere degli utenti insolventi.

Competenze dell'Aggiudicatario in merito alla gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica:

- a) assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati a consuntivo;
- b) verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni;
- c) indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- d) l'attivazione di un PC presso il Centro Cottura Centralizzato per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- e) tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico, per quanto di competenza;
- f) eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale dell'appaltatore e della Committenza, in merito all'utilizzo del sistema.

Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno utile all'avvio del contratto e dei servizi ad esso correlati.

L'Appaltatore è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.lgs. 30/06/2003, n. 196 e s.m.i. e del GDPR 579/2016.

Capo 9 – IL PERSONALE

Art. 47. Personale – disposizioni generali

Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e

vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta deve provvedere entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro pertinenti, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Comune prima della messa in servizio.

Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto ai monte ore minimi previsti, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

Art. 48. L'organico: standard minimi

L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore.

L'Appaltatore si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:

- uno o più referenti del servizio (es.: un amministrativo, un tecnico-operativo, ecc.) cui competono le seguenti mansioni:

a) mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale;

b) mantenere i necessari contatti con il Comitato Mensa;

c) sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;

- un dietista, cui competono le mansioni relative alla gestione delle diete in generale e dei menù, come indicato all'art. 33 del presente capitolato;

- cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro di cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio;

- un numero adeguato alle esigenze operative di addetti alla distribuzione ed al riassetto e rigoverno dei refettori, ovvero alla sorveglianza dei bambini, nonché, eventualmente, di supporto all'apertura dei piatti monoporzione;

- addetti al trasporto dei pasti.

Art. 49. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

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

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'Aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato al Comune a cadenza semestrale.

Art. 50. Caratteristiche e obblighi del personale

Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del REG UE679/2016.

Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78 del D.Lgs. 81/2008.

Art. 51. Vestiario del personale

E' onere dell'Appaltatore:

- dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo, e guanti monouso, ed eventualmente mascherina;
- dotare tutto il personale dipendente di cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'Appaltatore del servizio di ristorazione;
- garantire costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale.

Art. 52. Disposizioni generali sulla manodopera

L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:

- ai sensi dell'art. 11, comma1, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;
- i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
- è responsabile in rapporto al comune dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali

subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del comune;

- è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

Ai fini dell'art. 11, del D.lgs 36/2023, il contratto collettivo applicato è:

- CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi ed eventuali accordi territoriali di zona.

I costi della manodopera sono stati stimati in € 275.898,00.

Ai sensi degli articoli 11, comma 6 e 119, comma 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, il Comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto.

Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, di cui all'art. 11, comma 6, del Codice, o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 119 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni momento il Comune può richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; può altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.

La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 53. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), effettuando la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e adottando le idonee e previste misure di prevenzione e protezione, rendendone edotti i lavoratori.

L'appaltatore è altresì obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.

L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.

L'Appaltatore:

- è tenuto, pertanto, a partecipare alle riunioni di coordinamento che i Committenti organizzeranno allo scopo di fornire le informazioni necessarie sui rischi esistenti negli ambienti in cui è destinato a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta.
- entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, è tenuto a redigere in accordo con tutti i soggetti gestori delle attività presenti nei luoghi di svolgimento dei servizi, tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da

attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nel “Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenziali”(DUVRI), come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i e il Piano di Emergenza ed Evacuazione relativo alle attività svolte nell’ambito dei servizi oggetto del presente appalto, che dovrà essere sottoposto al parere dei Committenti. Tale documento dovrà contenere l’individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività per i lavoratori e per gli utenti nonché il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza e l’indicazione del responsabile della sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e al primo soccorso.

Tutto il personale che opera nelle sedi di svolgimento del servizio dovrà essere formato, per quanto riguarda la formazione antincendio e gestione delle emergenze, con:

- il programma relativo alle attività di rischio medio per gli addetti mensa;
- attività a rischio alto per il personale del centro di cottura unificato o presso i nidi d'infanzia.

Il personale dovrà anche avere acquisito il relativo attestato di idoneità tecnica rilasciato dai Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco (D.M. 16/07/2014).

Il personale addetto al primo soccorso, che dovrà essere presente in numero adeguato, sui vari punti di erogazione del servizio, dovrà essere formato secondo quanto previsto dal D.M.388/2003 (corso 12 ore).

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente e periodicamente formato in merito alle attività che sarà chiamato a svolgere in caso di emergenza in funzione del rischio specifico dell’attività. L’Appaltatore è tenuto a trasmettere agli Enti Committenti copia degli attestati di frequenza del personale ai predetti corsi di formazione e dei relativi aggiornamenti.

Il personale operante presso i servizi oggetto dell'appalto, dovrà essere in possesso dell'idoneità alla mansione rilasciata dal Medico Competente dell'Impresa.

L’appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l’espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali impiegati, nel rispetto della normativa vigente.

Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l’appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L’appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell’autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

Art. 54. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all’art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate nel Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali –DUVRI– parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Art. 55. Clausole sociali e politiche lavorative

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l’applicazione da parte dell’aggiudicatario dei contratti collettivi di settore di cui all’art. 51 D.Lgs. 81/2015.

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell’appalto,

l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere ai sensi dell'art 57 comma 1 del D.Lgs 36/2023, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano coerenti con l'offerta presentata e l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, secondo le modalità di cui alla Linea Guida ANAC n. 13/2019.

Capo 10 – CONTROLLI

Art. 56. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

Al termine dell'anno scolastico la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.

Al termine dell'anno scolastico dovrà, altresì, essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

Art. 57. Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.

Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).

La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:

- la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- il rispetto delle grammature e delle porzioni
- il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 58. Organismi preposti al controllo

Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:

- il Responsabile del servizio del Comune o suo delegato
- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ASL territoriale, NAS);
- gli organi scolastici preposti.

La Ditta appaltatrice, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camicie copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare

durante la visita al Centro Cottura.

Art. 59. Controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale

Il Comune si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato, compreso il Centro di cottura, nonché la verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena della fornitura estesa al personale dipendente (operatori) dotati di appositi DPI che dovranno rispettare le misure di contenimento dei contagi in caso di epidemia.

I controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di custode satisfaction condotte dal Comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti (Consiglio di istituto, ecc.)

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi eccepiti dal Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

In caso di controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune, gli stessi dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.

Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta appaltatrice dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Art. 60. Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario

Ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni, l'Aggiudicatario dovrà produrre entro 30 giorni dall'attivazione del servizio e a pena di decadenza dal contratto, apposito manuale di autocontrollo basato sul sistema HACCP.

Il manuale di autocontrollo HACCP, redatto con riferimento puntuale al servizio, strutture e locali di cui al presente appalto, dovrà essere opportunamente modificato e integrato, se richiesto, dai competenti organi sanitari di controllo e sulla base delle loro eventuali osservazioni. Il materiale dovrà a cura ed onere dell'Aggiudicatario, essere aggiornato, modificato e integrato in conseguenza di intervenute modifiche legislative e regolamentari o per l'acquisizione di nuove tecniche scientifiche di indagine e controllo sull'igiene degli alimenti.

Capo 11 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 61. Pagamenti in acconto e ritenute a garanzie - tempi di pagamento

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato in ratei mensili posticipati, dietro presentazione di regolare fattura, dopo la redazione della contabilità della prestazione di cui al presente articolo, con indicati i servizi effettivamente svolti nel mese di riferimento.

Ai sensi dell'art. 11, c. 6 del D.lgs. n. 36/2023, a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.

Entro il giorno 15 del mese successivo a quello di riferimento, effettuate le dovute verifiche relative all'effettivo e regolare svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato, è emesso, dall'Amministrazione comunale, il certificato di pagamento il quale deve recare la dicitura: «prestazioni a tutto il» con l'indicazione della data. Ciò fatto la ditta appaltatrice potrà emettere regolare fattura.

La Stazione appaltante provvede al pagamento della fattura entro i successivi 30 giorni.

Qualora le prestazioni rimangano sospese per un periodo superiore a 90 (novanta) giorni per cause non dipendenti dall'appaltatore, si provvede all'emissione del certificato di pagamento, prescindendo dal periodo di cui al presente articolo.

Il Committente procederà, inoltre, al pagamento solo dopo avere accertato la regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta del DURC.

In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 11, c. 6 del D.lgs. n. 36/2023. La presenza di un DURC irregolare imporrà alla stazione appaltante di versare direttamente agli enti previdenziali la somma a debito della ditta risultante dal DURC.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati mediante bonifico bancario su conto corrente dedicato; l'istituto di credito e le relative coordinate bancarie devono essere indicate in fattura, oltre al CIG della commessa.

Il Committente declina ogni responsabilità per ritardati pagamenti dovuti al verificarsi di uno dei seguenti casi:

- omessa indicazione in fattura dei riferimenti richiesti ovvero omessa o erronea produzione dei documenti sopra citati;
- DURC irregolare.

Art. 62. Pagamenti a saldo

Il saldo delle prestazioni è pagato entro 30 giorni dalla redazione del certificato di verifica di conformità secondo quanto indicato nell'art. 125 c.7 del D.lgs. n. 36/2023.

In tale occasione la stazione appaltante provvederà alla liquidazione delle ritenute a garanzia dello 0,50% trattenute ai sensi dell'art.11, c. 6 del D.lgs. n. 36/2023, il tutto previa acquisizione della documentazione attestante la regolarità contributiva.

Art. 63. Percentuale interesse per ritardato pagamento

Nel caso in cui la stazione appaltante non rispetti i tempi di pagamento gli interessi moratori saranno calcolati come previsto dall'art. 5 del D.lgs. n. 231/2002.

Art. 64. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/8/2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, impegnandosi ad inserire negli eventuali contratti che potranno essere sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti un'apposita clausola con la quale ciascuno

di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia della stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto e dei nominativi, dati anagrafici e codice fiscale delle persone che possono agire sul conto medesimo.

Art. 65. Cessione del credito

Ai sensi dell'articolo 1260 comma 2 del codice civile (nel seguito cc), è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Committente. Trova applicazione l'articolo 120, c. 12 del D.lgs. 36/2023.

Art. 66. Cauzione definitiva

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà procedere alla costituzione di una garanzia definitiva pari ad almeno il 10% dell'importo contrattuale netto e comunque in conformità, nei modi, forme e importi di cui all'articolo 117 del D.lgs. 36/2023.

La garanzia definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.2.1959, n. 449, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del cc comma 2 e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento.

La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del servizio e verrà restituita in seguito a istanza dell'Appaltatore entro i sei mesi seguenti la scadenza del termine di validità del contratto, verificata la non sussistenza di contenzioso in atto, in base alle risultanze del certificato di verifica di conformità delle prestazioni svolte. Il termine predetto deve intendersi come data di effettiva di conclusione del rapporto contrattuale.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dall'Amministrazione Committente.

Il Committente è autorizzato a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa per inadempimenti contrattuali o danni o altro alla stessa imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l'Impresa è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la rescissione del contratto a discrezione del Committente.

Art. 67. Responsabilità civile e polizza assicurativa

RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI E RCO

Sono a carico della ditta aggiudicataria i rischi per la responsabilità civile derivante dall'espletamento del servizio, comprese le attività complementari, accessorie e sussidiarie, con espressa rinuncia, da parte della Compagnia di Assicurazione, al diritto di rivalsa, che le compete ex art. 1916 C.C., nei confronti dell'Ente appaltante.

I massimali di polizza devono essere almeno pari ai seguenti importi, per tutta la durata del contratto:

RCT

- Euro 1.500.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
- Euro 700.000,00 per danni a persona;
- Euro 500.000,00 per danni alle cose.

RCO

- Euro 1.500.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
- Euro 700.000,00 per danni a persona.

Restano comunque a carico della ditta aggiudicataria gli importi di danno che superassero tali limiti, così come gli eventuali scoperti e franchigie previste dalla polizza.

La polizza RCT deve prevedere che l'Amministrazione Comunale sia considerata assicurata in aggiunta per i danni a terzi o ai dipendenti della ditta appaltatrice e terza per i danni eventualmente subiti.

La polizza RCT/O deve considerare anche l'estensione alle malattie professionali tabellari e non.

Il contenuto della garanzia deve essere più ampio possibile, e restano comunque a carico della ditta aggiudicataria tutti i danni dei quali sia ritenuta responsabile.

La ditta aggiudicataria, contestualmente all'assegnazione dell'appalto, dovrà depositare, a proprie spese, copia integrale della copertura assicurativa, regolarmente quietanzata e perfezionata a dimostrazione della sua operatività.

Le polizze assicurative di cui al presente articolo potranno essere esaminate dal broker assicurativo di fiducia dell'Ente, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze. In tal caso, la ditta aggiudicataria, su semplice richiesta dell'Ente, dovrà adeguare in maniera appropriata le polizze assicurative.

Art. 68. Stipulazione contratto d'appalto

Divenuta efficace l'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5, del Codice, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi 60 (sessanta giorni), anche in pendenza di contenzioso, salvo nell'ipotesi di differimento concordato con l'aggiudicatario e motivato in base all'interesse della stazione appaltante o dell'ente concedente, compatibilmente con quello generale alla sollecita esecuzione del contratto

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'aggiudicatario, sempreché il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali, se già versate.

All'atto della comunicazione di aggiudicazione l'aggiudicatario sarà obbligato a:

- costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023 e di cui all' "Art. 66. Cauzione definitiva" del presente capitolato; la mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca

- dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte di questo Comune;
- produrre l'eventuale necessaria documentazione ai fini della stipula;
 - versare l'importo delle spese contrattuali nella misura che verrà comunicata dall'Amministrazione.

Il contratto di appalto sarà stipulato a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, mediante scrittura privata, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del DLgs 36/2023.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non provveda tempestivamente o regolarmente a tali adempimenti, l'aggiudicazione potrà essere revocata, salvo il diritto da parte dell'Amministrazione comunale al risarcimento di eventuali maggiori danni. In tal caso l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

Art. 69. Spese contrattuali

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'Impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivate, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente.

Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese di qualsiasi tipo, dirette e indirette, inerenti e conseguenti al contratto, alla stesura dei documenti in originale e copie, alle spese postali per comunicazioni d'ufficio da parte del Committente, alle spese di notifica e simili.

Art. 70. Revisione dei prezzi

Per quanto attiene la revisione dei prezzi sarà applicato l'art. 60 del D. Lgs 36/2023.

Art. 71. Cessione del contratto e subappalto

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto a pena di nullità.

Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del cc e dell'articolo 120 del D.lgs. 36/2023, a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione.

L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato è direttamente affidata all'Impresa; l'eventuale subappalto delle prestazioni è soggetto alle norme stabilite dall'articolo 119 del D.lgs. 36/2023 e sue successive modificazioni e interazioni.

Art.72. Variazioni contrattuali

72.1 Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nella normativa vigente o eventualmente come disciplinato nel presente capitolato.

Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove l'Amministrazione lo giudichi opportuno, comportano il ripristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni che verranno dettate dalla medesima Amministrazione.

72.2 Modifiche in corso di esecuzione

La stazione appaltante si riserva la facoltà di far eseguire alla ditta appaltatrice ulteriori prestazioni nella misura di un quinto in più o in meno rispetto all'importo contrattuale come previsto all'art. 120, comma 9 del D.lgs. n. 36/2023 e alle vigenti norme civilistiche.

Sempre ai sensi dell'art. 120 del D.lgs. n. 36/2023 la stazione appaltante può ammettere variazioni al contratto nei casi ivi previsti.

Fatto salvo quanto previsto dal comma 8 dell'art. 120 del Codice dei contratti, per il caso di rinegoziazione, le modifiche e le varianti devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante. Le modifiche progettuali consentite ai sensi del comma 7 del predetto articolo devono essere approvate dalla stazione appaltante su proposta del RUP, secondo quanto previsto dall'allegato II.14.

L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui trattasi alle stesse condizioni previste dal contratto.

In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

Art. 73. Risoluzione del contratto per grave errore contrattuale

Costituisce grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento con conseguente risoluzione del contratto, risarcimento del danno e incameramento della cauzione, il verificarsi di uno dei seguenti casi:

Grave errore
frode nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali
perdita di un requisito di esecuzione del contratto (a titolo semplificativo e non esaustivo: centro di cottura posto a distanza superiore rispetto a quanto indicato negli atti di gara, ecc.)
cessazione dell'attività, situazione di stato di insolvenza, liquidazione giudiziale, liquidazione coatta, concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere la Ditta aggiudicataria stessa
impiego di personale non regolarmente assunto dalla Ditta
notificazione ripetuta di penalità a carico della ditta aggiudicataria (3 volte in un anno scolastico)
mancato adeguamento delle polizze assicurative, secondo le prescrizioni del presente Capitolato

violazione del divieto di cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato
inottemperanza ad una diffida ad adempiere
assenza di copertura assicurativa
mancato rispetto degli obblighi di cui alla normativa sulla Tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.

Al verificarsi di una o più fattispecie su indicate, il Committente seguirà la procedura disciplinata negli artt. 122 e seguenti del Codice degli appalti.

In caso di risoluzione del contratto, all'Impresa spetterà il pagamento delle prestazioni regolarmente svolte fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o danni e/o maggiori oneri che il Committente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione.

In seguito alla risoluzione del contratto, il Committente potrà, a suo insindacabile giudizio, procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive seguendo l'ordine di graduatoria.

Art. 74. Penalità per mancato rispetto degli obblighi contrattuali

Al verificarsi dei seguenti casi saranno applicate all'Impresa le relative penali pecuniarie, fatti comunque salvi gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire:

Inadempienza	Penale
Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	1 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	0,5 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature o per ogni violazione delle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	0,5 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine	0,3 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori	0,3 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	0,5 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata	0,3 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	da 0,5 a 1 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	da 0,3 a 1 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per mancata sostituzione - entro i termini previsti dal presente capitolato - del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta	0,5 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno

del Comune	di inadempienza
Per carenze igieniche delle cucine e/o dei locali utilizzati dalla ditta riscontrate dagli organismi di controllo	1 ‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza

L'applicazione delle penali di cui al presente articolo avverrà secondo le seguenti modalità/iter procedurale:

1. il Committente contesta il fatto alla Ditta nel più breve tempo possibile, tramite posta elettronica certificata (PEC);
2. la Ditta, entro e non oltre 48 ore dalla ricezione della contestazione, dovrà fornire le proprie controdeduzioni mediante posta elettronica certificata (PEC);
3. il Committente valuterà le eventuali controdeduzioni fornite e adotterà le decisioni conseguenti entro 3 giorni lavorativi, dandone comunicazione scritta alla ditta;
4. in caso di applicazione della penale contrattuale, il Committente provvederà a detrarre il relativo importo dalla prima fattura utile in liquidazione, anche se relativa a periodi di diversa competenza, fatta salva comunque la facoltà per il Committente di avvalersi dell'incameramento anche parziale della fidejussione; in tale ultimo caso, sarà onere della Ditta ricostruire l'importo complessivo oggetto della cauzione.

Art. 75. Facoltà di recesso unilaterale dell'ente

L'Ente, si riserva la facoltà di recesso unilaterale dal contratto, previo invio alla ditta aggiudicataria di dettagliata relazione ove si evidenzia il riscontro negativo non episodico.

In questo caso troverà applicazione l'art. 123 del D.lgs. n. 36/2023.

Il contratto può inoltre essere sciolto ai sensi dell'art. 1672 C.C. qualora l'esecuzione del servizio divenga impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti. In tal caso il Comune è tenuto a pagare all'aggiudicatario le parti di servizio già espletate.

L'Amministrazione può inoltre recedere dal contratto nei seguenti casi:

- in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del C.C., tenendo indenne l'aggiudicatario dalle spese sostenute, dalle forniture eseguite e dai mancati guadagni;
- per motivi di pubblico interesse;
- per causa di forza maggiore.

Art. 76. Disdetta del contratto da parte della ditta

Qualora la Ditta dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Ente si rivarrà, a titolo risarcitorio, sulla garanzia definitiva, salvo eventuali altri maggiori danni. Sarà inoltre addebitata alla Ditta, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dell'appalto ad altre Ditte.

Art. 77. Ulteriori disposizioni

77.1 Tutela privacy

Le notizie relative alle attività connesse alle prestazioni del presente capitolato in relazione all'esecuzione degli impegni contrattuali non debbono in alcun modo ed in qualsiasi forma essere comunicate o divulgate a terzi, né possono essere utilizzate per fini diversi da quelli strettamente necessari per l'esecuzione delle

attività.

In caso di acclarata responsabilità, la Ditta dovrà allontanare il personale che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatto salvo l'esercizio di eventuali azioni civili e penali.

La Ditta, all'atto della stipula contrattuale, dovrà provvedere a comunicare il proprio funzionario responsabile del trattamento dei dati.

Il Comune è, per quanto di competenza, a tutti gli effetti di legge titolare del trattamento dei dati personali. Proprio Responsabile del trattamento è il Responsabile di Settore.

Per quanto concerne la procedura di appalto si precisa che i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del Regolamento UE 2016/679, esclusivamente nell'ambito della gara per l'affidamento dei servizi di cui in oggetto. Il trattamento dei dati, nell'ambito della gara, ha la finalità di consentire l'accertamento dei requisiti dei concorrenti in ordine alla partecipazione alla procedura di appalto.

77.2 Domicilio

La Ditta aggiudicataria elegge domicilio, agli effetti del presente appalto, presso la propria sede legale.

77.3 Licenze ed autorizzazioni

L'Aggiudicatario deve richiedere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta o benestare rilasciati da parte della autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene, ivi compresa l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 e s.m.i., volturando a suo nome quelle già in capo alla ditta uscente. Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

77.4 Dichiarazione di pubblica utilità del servizio

Poiché il servizio contemplato nel presente capitolato è di pubblica utilità, per nessuna ragione può venire sospeso, soppresso o non eseguito in tutto o in parte.

In caso di sciopero o altre cause di forza maggiore la ditta aggiudicataria dovrà approntare una specifica pianificazione per la gestione di tali emergenze.

77.5 Osservanza di norme e disposizioni

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale le parti fanno riferimento alle disposizioni contenute nel Codice Civile, nel D.Lgs. n. 36/2023 e nelle vigenti leggi inerenti al settore.

77.6 Controversie

Per eventuali controversie in fase di esecuzione del contratto di appalto è competente esclusivamente il Foro di Alessandria.

È esclusa la competenza arbitrale.

77.7 Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione - codice di comportamento

L'Appaltatore è tenuto a dare comunicazione tempestiva all'Amministrazione e alla Prefettura competente, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del presente contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, ogni qual volta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del Codice Penale. L'Amministrazione si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti d'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile.

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il vigente codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Valenza, pena la risoluzione del contratto.

IL RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO
Arch. Paola TARDITO