

CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE E RISCOSSIONE DEI BUONI PASTO, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E NIDO, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI CORTEOLONA E GENZONE PER LA DURATA DI N. 5 ANNI SCOLASTICI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE D.M. N. 65 DEL 10/03/2020

Art. 1 – OGGETTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La procedura ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica e della riscossione dei buoni pasto, per i seguenti utenti:

- alunni dell'Asilo Nido di Corteolona
- alunni della Scuola dell'Infanzia di Corteolona
- alunni della Scuola Primaria di Corteolona;
- alunni della scuola Secondaria di primo grado di Corteolona
- i docenti scolastici statali addetti al servizio di assistenza alla mensa;
- non è prevista la fornitura di pasti al personale per i servizi di post scuola o assistenza scolastica ad personam
- i rappresentanti della Commissione Mensa in occasione delle verifiche ed ispezioni;

Il concessionario deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi prestati, tenendo conto della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

Le modalità di erogazione del servizio richiesto dal presente Capitolato sono ispirate al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui ai DM n. 65 del 10/03/2020.

Con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi n. 65 del 10 marzo 2020, l'aggiudicatario è tenuto a rispettare in particolare le specifiche tecniche di base relative a:

- Requisiti e produzione degli alimenti e delle bevande
 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto
 - Trasporti
 - Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure
 - Requisiti degli imballaggi
 - Prevenzione e gestione dei rifiuti
 - Informazione agli utenti
 - Flussi informativi
 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
 - Prevenzione dei rifiuti e altri residui dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)
 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio
- che qui si intendono integralmente riportate e richiamate.

Il servizio sarà regolato mediante contratto di concessione.

Per **servizio** di ristorazione scolastica si intende la preparazione, l'approvvigionamento e la somministrazione di tutti i pasti giornalieri, la predisposizione dei tavoli, la pulizia e il riassetto di tutti i locali e le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Il servizio avrà luogo presso i seguenti locali:

oggetto	Locazione	Alunni/docenti presunti al giorno	Giorni ed orari
preparazione pasti e somministrazione	Centro di cottura della Scuola dell'Infanzia Comunale e nido sito in Via Lombardia n.26	70 alunni	5 giorni a settimana (da Lunedì a Venerdì). 20 alunni circa per 42 settimane/anno per

			Nido/primavera) e 50 alunni circa per 38 settimane/anno per Infanzia)
centro di somministrazione	Scuola Primaria di Via Garibaldi 14	120 alunni + 5 docenti	3 rientri a settimana (lunedì, mercoledì e giovedì) per 34 settimane/anno circa
centro di somministrazione	Scuola Secondaria di I Grado di Via Vigna Vecchia 12	101 alunni + 4 docenti	1 rientro settimanale (martedì) per 34 settimane/anno circa

Il numero medio indicativo dei pasti **annuali presunti** da erogare è di **30.020** unità.

Il numero effettivo di pasti erogati nell'anno 2023 è stato di 29.957.

Detto numero non impegna, altresì, l'Amministrazione per eventuali variazioni quantitative in diminuzione o aumento a seguito delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica.

Poiché il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, l'introito sarà determinato dal numero dei pasti effettivamente consumati.

La preparazione dei pasti dovrà essere svolta nel locale ubicato nel plesso scolastico di Via Lombardia n.26 a Corteolona e Genzone di proprietà comunale; in casi di forza maggiore, e solo in questi casi, che impedissero l'utilizzo della cucina di via Lombardia 26 a Corteolona e Genzone, la ditta concessionaria dovrà assicurare, al più tardi al momento della stipula contrattuale, con continuità per tutta la durata contrattuale, la disponibilità a titolo di proprietà o comunque in disponibilità giuridica di idonea cucina di emergenza per la predisposizione dei pasti necessari ubicata ad una distanza che consenta il rispetto delle tempistiche di somministrazione indicate all'art. 11 del presente capitolato.

In sede di gara la ditta dichiara quindi di disporre, al più tardi al momento della stipula contrattuale e per tutta la durata dell'affidamento, di un centro cottura di riserva a titolo di proprietà o comunque in disponibilità giuridica, da utilizzare in caso di forza maggiore che consenta il rispetto delle tempistiche di somministrazione indicate all'art. 11 del presente capitolato.

La concessione riguarda, altresì, la gestione con un proprio sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio e la riscossione delle quote dei pasti a carico dell'utenza del servizio di refezione scolastica e la gestione degli insoluti, che deve essere attivato dalla data di avvio della concessione del servizio.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali dei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici.

Per l'espletamento del servizio, oggetto della presente concessione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con tutti gli oneri relativi a proprio carico:

- Alla preparazione dei pasti quotidianamente presso il Centro di Cottura di Via Lombardia 26 (di proprietà comunale) e consegnati, mediante personale e mezzi propri, con idonei automezzi e contenitori termici, di propria proprietà presso i seguenti plessi:
 1. Scuola dell'infanzia/Nido (sita nello stesso edificio dove ha sede il Centro Cottura);
 2. Scuola Primaria di Via Garibaldi 12;
 3. Scuola Secondaria di I Grado Via Vigna Vecchia 12

La fase del trasporto, della consegna e della distribuzione dei pasti dovrà avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione nel rispetto delle tempistiche indicate all'art. 11 del presente capitolato.

In particolare la prestazione richiesta precede:

- ✓ approvvigionamento e stoccaggio da parte della Ditta Aggiudicatrice delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù in base alle tabelle dietetiche specificate da ATS di Pavia e allegate presente capitolato;
- ✓ selezione e valutazione dei generi alimentari e dei fornitori;
- ✓ approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti, il confezionamento dei pasti e il trasporto, in legame “fresco-caldo”, alla sede dei plessi scolastici, in modalità multiporzione (monoporzione, in contenitori coibentati attivi, per le diete speciali e/o per altre richieste specifiche motivate da parte dell’Amministrazione comunale) destinati alla ristorazione scolastica;
- ✓ la distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all’ora concordata con la Dirigenza Scolastica e comunicata dall’A.C prima dell’avvio del servizio e comunque all’inizio di ogni anno scolastico;
- ✓ allestimento dei tavoli del refettorio e dei locali accessori;
- ✓ distribuzione a cura del personale della ditta aggiudicatrice dei pasti in multiporzione nei plessi scolastici al tavolo. Tale sistema può subire delle modifiche su richiesta del Comune in base a progetti scolastici specifici;
- ✓ fornitura di piatti, tovagliette, tovaglioli, posate e bicchieri in materiale ecologico biodegradabile certificati UNI EN 13432, non dovranno né spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte, resistente ad alte temperature; dovranno essere fornite in misura superiore al 5% del numero dei pasti richiesti, dovranno mantenere le loro caratteristiche e in caso contrario essere sostituiti con stoviglie compatibili con i Criteri Ambientali Minimi in vigore;
- ✓ lavaggio dello stoviglie (caraffe, ecc);
- ✓ sbarazzo, pulizia, riordino e sanificazione dei locali delle mense scolastiche;
- ✓ fornitura, manutenzione e pulizia di attrezzature quali carrelli termici, carrelli porta-vivande, etc.;
- ✓ fornitura di materiali di consumo vari quali detersivi, additivi, ecc., e sacchetti idonei per la raccolta dei rifiuti prodotti nella mensa, secondo quanto previsto dal Servizio Raccolta Rifiuti Urbani e relativo Regolamento comunale e nel rispetto dei CAM di riferimento;
- ✓ deposito dei rifiuti negli appositi contenitori messi a disposizione dal Comune ed esposizione dei suddetti contenitori all’esterno dell’area scolastica nei giorni in cui si effettua il servizio di raccolta R.S.U.- La ditta è responsabile della corretta separazione e conferimento dei rifiuti, nonché del corretto utilizzo dei contenitori assegnategli. Ad ulteriore chiarimento si comunica che il Comune effettua la raccolta differenziata dei R.S.U.;
- ✓ esecuzione di intervento di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione all’inizio del servizio e, nel corso dell’anno, in caso di presenza di animali infestanti, dando comunicazione al Comune dell’avvenuto intervento;
- ✓ manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nei refettori e cucinette annessi, utilizzati per il servizio di refezione, sia di proprietà del Comune che della ditta aggiudicatrice, in modo da assicurare sempre la continuità del servizio reso all’utenza. La Ditta aggiudicatrice dovrà comunicare al Comune eventuali criticità riscontrate;
- ✓ realizzazione di almeno un percorso di educazione alimentare per ogni anno scolastico indirizzato ad ogni singolo plesso e per ogni ciclo scolastico; è previsto anche un incontro annuale con i genitori, concordato con il Comune relativo ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, riduzione dei consumi di carne, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ecc.;
- ✓ gestione e utilizzo del sistema informatico in uso alla Ditta concessionaria per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l’iscrizione al servizio, raccolta e gestione informatica dei dati anagrafici, fornitura di buoni pasto elettronici e la riscossione delle quote dei pasti, incluso il rilascio ai richiedenti delle certificazioni delle spese per mensa scolastica per le detrazioni previste nella dichiarazione dei redditi;
- ✓ introito diretto ed informatizzato dei proventi del servizio con propri mezzi;

Il concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che igienico – sanitario.

Il Comune, si riserva la facoltà di richiedere al concessionario l’estensione del complesso delle prestazioni oggetto della concessione; l’estensione potrà riguardare:

- il numero complessivo dei pasti erogati;

- la tipologia di utenza;
- i punti o i giorni di erogazione.

Le relative condizioni organizzative ed economiche rimangono le stesse della presente concessione.

E' fatto obbligo al concessionario di convenzionarsi/attivarsi per ricevere il pagamento da parte degli utenti che utilizzano contributi istituiti da enti sovra comunali (Provincia/Regione/Stato) come misura economica a sostegno delle famiglie e dell'istruzione.

ART. 2 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO

Normative Europee, Nazionali e Regionali vigenti in materia di Ristorazione scolastica.

Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica

Linee Guida impartite da ATS di Pavia

Criteri Ambientali Minimi recati dal Decreto 10/3/2020

DECRETO 28 ottobre 2021

Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica».

ART. 3 – DURATA, IMPORTO DELLA CONCESSIONE, FREQUENZA ED AVVIO DEL SERVIZIO,

3.1 – Durata della concessione

La concessione ha durata di 5 anni scolastici, con decorrenza presumibilmente dal 01.09.2024

3.2 – Importo della concessione

L'importo presunto della concessione per la durata contrattuale (5 anni scolastici) è pari a € 825.550,00= al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L'importo dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze per la durata contrattuale (5 anni scolastici) è pari a € 2.200,00= al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge e non è soggetto a ribasso.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'Ente può imporre al concessionario l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso il concessionario non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il valore della variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto è pari a € 165.110,00= al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari a € 440,00.

Il valore massimo stimato della concessione (ex art. 14, comma 4, d.lgs. 36/2023) è pari ad € 990.660,00= al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze oltre a totali € 2.640,00 (di cui: € 825.550,00= di durata contrattuale per 5 anni scolastici oltre ad € 2.200,00 per costi sicurezza, ed € 165.110,00= per la variazione del quinto oltre ad € 440,00 per costi sicurezza).

Detto importo si intende comunque non impegnativo, resta facoltà dell'Amministrazione comunale aumentare o diminuire i pasti a seconda delle esigenze contingenti o del numero dei partecipanti (sarà il numero degli iscritti al servizio).

L'importo unitario a base di gara è fissato in € 5,50 a pasto, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e di riscossione e gestione dei proventi del servizio e correlati, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa

proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

La concessionaria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.108 del D. Lgs 36/2023, conformemente ai criteri individuati e descritti nella documentazione di gara.

3.3 – Frequenza del servizio

Il servizio verrà svolto **per tutte le tipologie di utenze** in base ai giorni previsti ed avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle stesse secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili oltre al mese di luglio per il Nido.

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

ore 11:40/ 12.00 Scuola Infanzia e Nido dal lunedì al Venerdì;

ore 12:30 Scuola Primaria nelle giornate del lunedì, mercoledì e giovedì

ore 13.15 Scuola Secondaria nella giornata del martedì

Detti orari potranno subire variazioni nel corso dell'anno.

La somministrazione dei pasti agli alunni avverrà direttamente tramite personale della ditta aggiudicatrice, negli orari sopra menzionati.

Le modalità di trasferimento dei pasti all'interno del locale mensa dovranno rigorosamente rispettare le disposizioni vigenti in ambito sanitario.

Gli operatori scolastici dovranno comunicare al concessionario l'esatto numero dei pasti da fornire per il proprio consumo entro le ore 9.30 per ogni giornata di fornitura: dopo tale orario non sarà più possibile rinunciare al pasto.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'Amministrazione Comunale comunicherà ufficialmente i dati relativi all'organizzazione dell'attività scolastica ed agli orari, che dovranno essere osservati scrupolosamente dal concessionario nella preparazione dei pasti.

3.4 – Avvio del servizio

La Ditta è tenuta a dar corso alla concessione anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto. La stessa dovrà, contestualmente all'attivazione del servizio, presentare le necessarie comunicazioni/denunce e similari (attualmente la S.C.I.A.- segnalazione certificata di inizio attività) al S.U.A.P. comunale in modalità telematica (sito <http://www.impresainungiorno.gov.it/>) ai sensi della vigente legislazione regionale.

Il servizio, ad inizio Anno Scolastico, non necessariamente avrà inizio con il primo giorno di scuola, ma verrà avviato in accordo tra le parti e con la dirigenza delle scuole in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

È fatto salvo il diritto del Comune di Corteolona e Genzone di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 4 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE - MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità, grammature e metodi di cottura a quelli indicati negli Allegati al presente Capitolato.

Nell'esecuzione del servizio la Concessionaria è tenuta al rispetto dei menù in vigore, distinti in "estivo" ed "invernale", il cui schema dietetico base è articolato su quattro settimane. Indicativamente il menù estivo sarà in vigore dall'inizio di aprile alla fine di ottobre mentre il menù invernale dall'inizio di novembre alla fine di marzo.

I suddetti periodi potranno subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche, previo accordo tra le parti.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti ed al loro confezionamento in base ai requisiti previsti dalle leggi in materia.

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle delle grammature predisposte dall'ATS territoriale competente.

Alle stesse grammature si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare oltre a quanto previsto in merito alle caratteristiche delle derrate alimentari.

Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti negli allegati relativi alle grammature questi dovranno essere comunque forniti dalla Ditta concessionaria senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si riserva di apportare, con preavviso di 10 giorni, variazioni al menù nei limiti del costo complessivo presunto (oneri di preparazione compresi), senza che la Ditta aggiudicatrice possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo. Tali variazioni potranno riguardare singoli piatti o intere diete giornaliere nel caso di mancato gradimento delle pietanze.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

La proposta di menù deve essere di tipo equilibrato partendo dal concetto in base al quale il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti è rivolto ad una collettività non omogenea, come quella scolastica, e quindi deve essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana.

I menù sono differenziati per scuola dell'infanzia/NIDO e scuola primaria. Il menù per la scuola dell'infanzia e primaria è così strutturato:

- a) n. 1 primo piatto;
- b) n. 1 secondo piatto;
- c) n. 1 contorno cotto o crudo;
- d) frutta di stagione o dessert (yogurt, budino, gelato, dolce da forno, ecc.);
- e) acqua naturale in caraffe con coperchio utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 4 pasti);
- f) pane;
- g) olio extra vergine d'oliva
- h) solo per l'infanzia/nido, presenza di almeno n. 2 minestre/brodi/creme/zuppe la settimana.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 3% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità (possibili errori di conteggio o cadute accidentali delle porzioni ecc.), senza costi aggiuntivi per il Comune.

Il menù stabilito potrà subire delle variazioni in relazione ad eventuali indicazioni dell'ATS. Inoltre su segnalazione del Comune viene richiesta alla Ditta la disponibilità a sostituire prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti in questo Capitolato, non venissero giudicati idonei sotto il profilo organolettico.

La Ditta aggiudicatrice si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo unitario convenuto, in occasione di particolari festività o ricorrenze ad esempio: Natale, Shoa, chiusura anno scolastico e per interventi di educazione alimentare - menù internazionali e menù nazionali e regionali o menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce - senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

A richiesta del Comune, il Concessionario dovrà fornire anche pane di tipo integrale e/o ai cereali. Dovrà essere assicurato il rispetto della stagionalità, in particolare dei prodotti ortofrutticoli freschi. Durante il pasto dovrà essere servita acqua potabile della rete idrica del Comune, in caraffe di materiale plastico idoneo (melamina o polipropilene) da litri 1, dotate di coperchio; la Concessionaria dovrà pertanto provvedere alla fornitura e/o alla sostituzione delle caraffe necessarie.

In caso di eventuali emergenze della rete idrica, la Concessionaria dovrà fornire acqua minerale naturale.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla vigente normativa.

Al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, il comune si riserva di modificare i piatti previsti nei menù con altri di equivalente valore economico e nutrizionale, a seguito di indicazioni fornite dal competente Servizio dell'ATS di Pavia e dalla Commissione Mensa comunale.

Il Concessionario dovrà apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiunto a carico dell'Amministrazione, anche limitatamente ad una sola tipologia di utenza.

Potrà inoltre essere richiesta, durante l'anno scolastico, la preparazione di menù tipici regionali, etnici o a tema in sostituzione del menù previsto, da concordare con la Commissione Mensa, oppure la preparazione di menù particolari che rappresentino l'attuazione di specifici progetti di educazione alimentare.

Anche tali integrazioni/variazioni saranno fornite dalla ditta aggiudicatrice senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

I menù non potranno essere modificati da parte del Concessionario se non previa intesa con l'Amministrazione, sentito il referente Comune, il parere della ATS (ex ASL) di Pavia, nonché della Commissione Mensa.

E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- 1) guasti a impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- 3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori.

Il Concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione al comune della succitata variazione di menù, indicando le sostituzioni proposte e tenendo conto che i preparati e gli alimenti sostitutivi dovranno garantire la gradibilità del pasto ed essere di equivalente valore economico e nutrizionale. Il comune, valutata la variazione proposta, provvederà ad autorizzare la variazione stessa ovvero concorderà con la ditta aggiudicatrice soluzioni alternative.

Art. 5 – DERRATE ALIMENTARI E MATERIALI DI CONSUMO

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime da impiegare per la produzione dei pasti di cui al presente capitolato dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle leggi vigenti in materia e dai CAM DM 10/03/2020 che qui si intendono tutti richiamati, alle caratteristiche merceologiche e alle tabelle dietetiche predisposte a questo proposito dall'ATS territorialmente competente.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative, rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale dei servizi, l'eticità delle tecniche di produzione ed il rispetto degli animali. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Al fine di contemperare il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e della promozione dello sviluppo sostenibile, con una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia regionale, la ditta aggiudicatrice dovrà privilegiare l'utilizzo di alimenti biologici cosiddetti "a chilometro zero" e/o "da filiera corta geografica"

Le diete speciali saranno prodotte con le medesime derrate alimentari dei pasti collettivi, salvo diversa indicazione per prodotti speciali specifici per allergie e intolleranze.

I prodotti di provenienza extracomunitaria ammessi devono essere certificati ed etichettati ai sensi della vigente normativa comunitaria sulla produzione biologica.

Il prodotto biologico è quello ottenuto dalla "produzione biologica", vale a dire con l'impiego di metodi di produzione, in conformità alle norme sotto elencate, in tutte le fasi della produzione, preparazione, etichettatura e distribuzione:

- Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007;
- Regolamento CE n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008;
- Regolamento CE n. 1235/2008 della Commissione del 8 dicembre 2008 (regime di importazione di prodotti biologici di paesi terzi);
- Decreto Ministeriale 27/11/2009 "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti esclusivamente presso fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 e che sono assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Si presuppone la separazione dei cicli produttivi – nel caso di preparazione contemporanea di piatti bio e convenzionali – e l'identificabilità delle materie prime e dei prodotti finali in tutte le fasi di produzione.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico). La Ditta dovrà fornire al Comune, sempre e appena disponibili, e comunque almeno una volta all'anno in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, i verbali di sopralluogo resi da organismi certificatori della linea di cottura dedicata.

Il gestore deve inviare al comune, prima dell'avvio del servizio:

- L'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche riportanti le caratteristiche merceologiche ecc.
- Idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentare alle vigenti leggi in materia di autocontrollo e di igiene degli alimenti rilasciate dai fornitori
- certificazione relativa alla linea di produzione biologica

In accordo con il Comune, secondo il menù stabilito e l'offerta qualitativa presentata, come previsto dal Decreto 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" Gazzetta Ufficiale n. 161/90 del 04/04/2020 si potranno utilizzare:

- FRUTTA-ORTAGGI-LEGUMI-CEREALI *pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire*

Frutta, ortaggi, legumi e 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) della Gazzetta Ufficiale n. 161/90 del 04/04/2021, oppure secondo i calendari regionali. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- UOVA

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

- CARNE BOVINA

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 Zootecnica 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

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

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 di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

- PRODOTTI ITTICI

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), 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 opesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi 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

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 diglutammato monosodico (sigla E621).

- OLII

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 bio-diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.

- PELATI E SUCCHI

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.

Alla consegna in mensa, tutti i prodotti DOP, IGP, STG, presidi slowfood, formaggi e prosciutto in particolare, devono essere accompagnati da documento identificativo della qualità e origine del prodotto.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili. Sulle etichette delle confezioni dei prodotti certificati secondo la normativa vigente e sopra citata (siano essi cassette, sacchi, ecc.), devono essere riportate le seguenti informazioni:

- a) tutti prodotti devono garantire la rintracciabilità attuando le disposizioni dell'art. 19 del Reg. CE 178/2002;
- b) le modalità di conservazione come previsto dal Reg. CE 1169/2011. Gli imballaggi devono essere possibilmente di materiale riciclabile:
 - per l'ortofrutta: cassette di legno o di cartone per alimenti;
 - per gli oli e altre conserve: vetro e lattine per alimenti;
 - per la pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

In tutte le fasi necessarie alla produzione del pasto il concessionario dovrà limitare al massimo la quantità degli imballaggi ed evitare l'utilizzo di contenitori/confezioni monouso o monoporzione.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dalle norme relative. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Premesso quanto sopra e tenuto conto delle tabelle merceologiche allegate, nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo regionali e alle indicazioni del presente capitolato.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);

- la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, contaminanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.) attraverso la predisposizione di un piano di controlli analitici previsto nel manuale HACCP con il controllo dei propri fornitori e sulle merci in arrivo;
- per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 e Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10/05/2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;
- riconoscimento e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio certificato per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 che prevede la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo le normative vigenti nel corso del periodo di validità del contratto.

Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di ottima qualità, frutta e verdura freschissime, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge in materia di biologico e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie.

Le grammature degli alimenti sono quelle indicate dall'Ats di Pavia.

A integrazione la Ditta aggiudicatrice è tenuta inoltre a rendere disponibile al Comune le tabelle dei pesi a cotto (inclusi verdura cruda, prosciutto, formaggio, pizza, frutta, pane, polenta, dolce, ecc.) relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Le pietanze del menù contenenti alimenti surgelati devono essere contrassegnate con un asterisco. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente capitolato la ditta aggiudicatrice dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati, che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche ed è obbligata a comunicare ogni variazione della lista stessa.

Dovrà inoltre essere rispettato il Reg. CE 1169/2011 per quanto riguarda l'obbligo per l'etichettatura e l'indicazione degli allergeni, pena l'applicazione del D. Lgs. n.231/2017 che riguarda la parte sanatoria del Regolamento.

In casi precauzionali per emergenze sanitarie quali BSE, aviaria, ecc. si evidenzia la facoltà da parte dell'Ente di sospendere la somministrazione del prodotto interessato fino a nuove disposizioni e di chiederne la sostituzione con altro alimento. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

L'Impresa deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene usato per la fornitura dei pasti, con idonea documentazione, da fornire tempestivamente al Comune quando richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti per le mense scolastiche. Prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica il concessionario si impegna a fornire al Comune:

- la lista delle pietanze contenute nel menù e relativi ingredienti;
- l'elenco aggiornato delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo delle aziende fornitrici, dei marchi, dell'azienda produttrice, del nome commerciale dei prodotti utilizzati;
- le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati;
- l'elenco aggiornato dei fornitori e tempestiva informazione di ogni eventuale variazione successiva.

Su specifica richiesta del Comune il concessionario si impegna inoltre a fornire in qualsiasi momento:

- copia informatizzata del registro di carico/scarico delle derrate utilizzate;
- copia informatizzata delle bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici delle derrate alimentari utilizzate o da utilizzare per la preparazione dei pasti.

E' tassativamente vietata, per tutte le tipologie di pasti di cui al presente capitolato, la fornitura di:

- a) alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o prodotti o contenenti organismi geneticamente modificati;
- b) alimenti sottoposti a irraggiamento;

- c) alimenti contenenti sostanze indesiderate;
- d) alimenti cosiddetti di “quarta” e “quinta” gamma.

Il concessionario si impegna affinché tutti gli alimenti utilizzati per la produzione di tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente capitolato siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l’acquisto, la conservazione, la lavorazione e la veicolazione delle vivande, l’igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. Per quanto attiene ai limiti microbiologici chimico-fisici si rinvia alle normative vigenti per ciascun tipo di alimento.

Nella gestione del servizio la ditta aggiudicatrice dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all’All. F, della parte IV “Rifiuti” del D. Lgs. n.152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

1. UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
2. UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
3. UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
4. UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
5. UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
6. UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L’imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 6– REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal Capitolato d’Appalto e dall’offerta in fase di gara quali “aggiuntivi”, la Ditta aggiudicatrice dovrà procedere, previa richiesta all’Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l’osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

1. irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione di Corteolona e Genzone;
2. indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
3. conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
4. impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, “lotta integrata” e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale. Nel caso della mancata disponibilità delle filiere indicate si potranno utilizzare prodotti previsti dall’Ats di Pavia.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare con il Comune.

Art. 7 - DIVIETO DI O.G.M.

I prodotti forniti dovranno essere “O.G.M. – Free” non derivanti da O.G.M. ai sensi dei Regolamenti UE n. 1829/2003, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da O.G.M. o che contengono O.G.M. o sostanze indesiderate.

Art. 8 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti la Ditta aggiudicatrice, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di “Impresa Alimentare” come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 (“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”), per tutte le mense di cui al presente capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione.

Il concessionario ha l'onere di individuare, ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004, l'Operatore del Settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, con le modalità previste dalla legge, alle autorità competenti, con copia al Comune le informazioni obbligatorie relative alla registrazione d'impresa.

Il Comune non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico della Ditta aggiudicatrice ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta aggiudicatrice, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

L'Operatore del Settore alimentare (OSA) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento CE n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal Regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti CE modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

La ditta aggiudicatrice dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente. In particolare il Comune potrà richiedere: la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/ricambio degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il Centro cottura e mezzi di trasporto e plessi di distribuzione), la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi fatte per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc..

Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti.

L'Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che il personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

Art. 9 – ACQUA POTABILE NORME PER L'UTILIZZO

L'acqua utilizzata per il servizio di refezione scolastica proviene dall'acquedotto pubblico. L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D. Lgs. n.31/2001 e l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'ATS.

La somministrazione dell'acqua utilizzata per il servizio di refezione scolastica dovrà comunque rispettare le seguenti procedure:

- ✓ consegna ai plessi delle caraffe con coperchio removibile all'inizio dell'anno scolastico;

- ✓ pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione, gli addetti dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per un minuto;
- ✓ dopo il riempimento, le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli in maniera indicativa di litri uno ogni quattro bambini;
- ✓ durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite d'acqua;
- ✓ le caraffe saranno sanificate o sostituite tra un turno e l'altro;
- ✓ al termine della consumazione dei pasti le caraffe dovranno essere sanificate giornalmente presso il Centro di Produzione Pasti;
- ✓ le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere trasportate in opportuni contenitori in materiale plastico nel rispetto delle norme igieniche. Al termine della consumazione dei pasti le caraffe dovranno essere ritirate dalla Ditta aggiudicatrice e sanificate giornalmente presso il Centro di Cottura;

In casi di emergenza, di sospensione improvvisa dell'erogazione il concessionario dovrà fornire acqua minerale naturale in bottiglia, nella misura di ½ litro pro capite (senza costi aggiuntivi per il Comune). La Ditta aggiudicatrice è tenuta a fornire al Comune gli esiti dei referti analitici previsti dal piano di autocontrollo.

Art. 10 - PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI E VARIAZIONI.

La Ditta aggiudicatrice dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, individuate dall'ATS di Pavia o diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze e allergie o disabilità che verranno richieste dal Comune solo se documentate da apposita certificazione medica.

Non verranno applicati oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, la Ditta dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché nelle Linee Guida sopracitate e in particolare, l'Impresa deve preparare/cuocere/confezionare il pasto per allergici presso il Centro Cottura in un luogo separato dalle altre zone di lavorazione, con personale dedicato, per limitare al minimo il rischio di contaminazioni crociate.

In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la ditta aggiudicatrice provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione e addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la Ditta aggiudicatrice è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con il Comune tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

La Ditta aggiudicatrice dovrà presentare all'Amministrazione comunale, a richiesta, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti. Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù per indisposizione o "in bianco", in caso di indisposizione temporanea dell'utente almeno per tre giorni consecutivi, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza, ecc), od in alternativa carni bianche o pesce al vapore con carote e patate lesse.

Inoltre:

- nessuna variazione al menù potrà essere apportata, senza la specifica autorizzazione scritta del Comune;
- i pasti per le diete devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento perfettamente sigillate, perfettamente identificabili con nome, cognome, scuola, classe, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi, ed eventualmente conservate in contenitori idonei coibentati e identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e suddivisi in primo piatto, secondo piatto e contorno. Nel caso di patologie gravi come intolleranza al glutine o rischio shock anafilattico i contenitori termici dovranno essere individuali e identificati;
- la Ditta aggiudicatrice si impegna a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte del Comune, diete per esigenze etico, religiose;
- il menù e le diete speciali dovranno essere elaborati e visionati in fase di produzione da dietista o figura equipollente.

Art. 11 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono sempre rispondere ai dettati del Reg. CE 852/2004 allegati II cap.IX per i requisiti applicabili ai prodotti alimentari, al cap. X per i requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio dei prodotti alimentari, come da Decr. 10.03.2020 criteri ambientali minimi. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

I pasti preparati devono rispondere al Reg. CE 852/2004 - all. II, preparati in pluriporzionamento per il servizio di refezione scolastica, il trasporto e consegna dei pasti prodotti sarà legame "fresco-caldo";

E' prevista la fornitura di un menù differenziato per la scuola dell'infanzia/nido che prevede la presenza di almeno n. 2 minestre/brodi/creme/zuppe/passati la settimana.

Per gli utenti la sola bevanda ammessa per l'erogazione del pranzo è l'acqua naturale attinta da rubinetto c/o i refettori.

La Ditta aggiudicatrice dovrà inoltre fornire formaggio Parmigiano Reggiano se la ricetta lo prevede, olio extravergine di oliva DOP, aceto, limone in abbinamento al pesce, sale da cucina iodato, in caso di necessità gli stessi saranno integrati dal personale della Ditta.

Se richiesto dall'Amministrazione, il pasto "piatto unico" potrà essere sostituito da un primo e un secondo piatto (rispettando le indicazioni individuate dall'ATS di Pavia).

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro Cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 1 ora dalla cottura, raggiungimento di 10°C, refrigerazione a +4°C in un'ora e riposti in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni: arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, budini.

I pasti devono essere preparati e somministrati nella stessa mattinata del consumo. Il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i sessanta minuti al fine di preservare il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

Per la preparazione dei pasti la Ditta aggiudicatrice dovrà utilizzare le seguenti tecniche di produzione. In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate, lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.), salvo per le scuoleinfanzia, dove tutti i secondi piatti, salvo diverse indicazioni da parte del personale docente, dovranno essere spezzettati in modo da agevolare il consumo da parte dei bambini;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

- evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- non devono essere utilizzati:
 - le carni al sangue;
 - cibi fritti;
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
 - la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo. Nell'approntare

il servizio la Ditta aggiudicatrice deve:

- ✓ produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
- ✓ condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- ✓ condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali scolastici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- ✓ condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi;
- ✓ consegnare pane, yogurt e frutta ed eventuali dessert, il giorno stesso della distribuzione.

Il trasporto dei pasti dal Centro di Cottura alle sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame freddo-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici (ad esclusione delle diete speciali, etico religiose e culturali, altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'Amministrazione Comunale) che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

Si esclude la fornitura di pasti in monoporzione sigillati (ad eccezione delle diete speciali e/o altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'Amministrazione Comunale).

I cibi predisposti quali diete speciali dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste adottando criteri di gestione che tutelino e ottimizzino gli aspetti nutrizionali e organolettici dei pasti proposti.

E' previsto lo scarico dei contenitori nel locale esatto di utilizzo, presso il plesso scolastico. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori termici a fine pasto, la loro pulizia e igienizzazione.

Le modalità di preparazione e cottura dei pasti devono rispettare le indicazioni individuate dall'ATS di Pavia

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro di cottura, ma si dovrà provvedere, in accordo con il Comune, all'attivazione di apposito progetto di distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale – L. 155/2003- c.d. progetto del Buon Samaritano e successiva Legge 166/2016 "Legge antisprechi", come da successivo art. 17 "Lotta allo spreco alimentare".

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Concessionaria.

Art. 12 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla Concessionaria spetta trasportare i pasti prodotti dal Centro di Cottura sotto il suo controllo ai plessi scolastici individuati.

Almeno il 50% dei mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere di classe ambientale euro 6 e/o elettrici e/o ibridi con emissione pari o minore a euro 6. Non potranno essere utilizzati mezzi di trasporto di classe ambientale inferiore a euro 4 se alimentati a diesel e di classe ambientale euro 3 se alimentati a benzina.

Per l'esecuzione del servizio, l'aggiudicataria deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso. I mezzi di trasporto dovranno essere adeguatamente rivestiti con pianale in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale

liscio e facilmente lavabile, il vano di stoccaggio dei contenitori dovrà essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione ed eventualmente dotati di registrazione sanitaria qualora richiesta.

In particolare, detti automezzi dovranno essere:

- adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a $+60^{\circ} + 65^{\circ} \text{ C}$ per il legume caldo e non superiore a $+10^{\circ} \text{ C}$ per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per scritto dall'arrivo dei pasti fino alla somministrazione degli eventuali turni successivi);
- in numero sufficiente a consentire la consegna nei tempi stabiliti da presente capitolato. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione;
- il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici facilmente lavabili e disinfettabili, in perfetto stato e adatti a mantenere fino alla somministrazione dei pasti;
- per i cibi caldi potranno essere utilizzati contenitori isotermici in polipropilene espanso. Sono esclusi i contenitori termici in polistirolo;
- i contenitori impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento. Inoltre i mezzi messi a disposizione dell'aggiudicataria devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

La consegna dei pasti regolata dai tempi indicati ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze. Quotidianamente la Ditta aggiudicatrice emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

E' fatto obbligo al Concessionario:

- di provvedere settimanalmente o più frequentemente a seconda delle necessità alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito dovrà essere impiegato un registro sanificazioni.
- dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti da parte del proprio personale addetto alla distribuzione.
- dotarsi di un termometro ad infrarossi per misurare la temperatura delle diete speciali a campione.
- dotarsi, nei locali di distribuzione scolastica, di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficiente.

All'esterno dei contenitori termici dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Il luogo di consegna;
- Il contenuto della cassa;
- Il numero dei pasti.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare e trasportati in contenitori idonei muniti di coperchio.

Il concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche.

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione all'Aggiudicataria, che sarà tenuta ad adeguarsi.

Art. 13 - NORME E MODALITÀ DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI SCOLASTICI

La Ditta Concessionaria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

I pasti sono distribuiti da personale dell'aggiudicataria nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e monili in genere;
- indossare divisa, copricapo e calzature, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, caraffe, piatti;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, rilevare le temperature come previsto dal D. Lgs. n.193/2007 e verificare la conformità dei cibi alle ordinazioni;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pasti a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
- somministrare il secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'autorità scolastica e il Comune;
- mettere il pane in tavola a fine consumazione del primo piatto o concordando altre modalità eventuali con l'autorità scolastica e il Comune; il pane dovrà essere confezionato e diviso per ogni classe/sezione in sacchetti ad uso alimentare, preferibilmente carta, e riposto in contenitori muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio e sarà divisa per ogni classe/sezione;
- mettere i sughi di condimento sui primi piatti solo al momento del servizio;
- per le scuole dell'infanzia sono richiesti il taglio della carne (e di qualunque altro alimento sia di difficile somministrazione ai bambini di questa fascia di età), salvo diverse indicazioni da parte del personale docente;

- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a quaranta minuti per le scuole infanzia e non superiore a trenta minuti per le scuole primarie.

Art. 14 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Tutti i rifiuti solidi urbani prodotti per l'effettuazione del servizio da parte del Centro Cottura e dei refettori scolastici saranno raccolti dal Concessionario in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, secondo le norme previste dal Regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio muniti di sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.

I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

I contenitori da esterno saranno successivamente esposti dalla concessionaria su apposito spazio pubblico (da concordare con i tecnici comunali) per la raccolta, secondo le norme previste dal Regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani, le modalità e il calendario indicati dall'ufficio Ambiente del Comune.

L'aggiudicataria deve:

- a seguito del loro svuotamento da parte del servizio pubblico di raccolta RSU, riportare i contenitori all'interno della scuola, mantenendo la differenziazione delle frazioni. Tutte le frazioni di rifiuti dovranno essere ridotte il più possibile di volume.
- fornire i sacchi neri contenitori
- segnalare alla Scuola o direttamente al Comune ogni eventuale necessità relativa al servizio rifiuti.
- procurare, qualora non già forniti dal servizio di raccolta rifiuti comunale, dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti del Centro cottura; i contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

La ditta Concessionaria è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

In conformità a quanto stabilito dai CAM DM 10/03/2020, 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.

Art. 15 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE LOCALI MENSA

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione dei locali dedicati al servizio (sala/e refezione, spogliatoi, bagni ed eventuali cucinette e corridoi, ecc), da effettuarsi con proprio personale mezzi e prodotti l'aggiudicatrice dovrà attenersi al rispetto del proprio metodo di autocontrollo, è comunque richiesta la massima attenzione nella sanificazione attraverso un'accurata pulizia dei tavoli, sedie, attrezzature e residui grossolani di alimenti o liquidi sul pavimento ed areare abbondantemente i locali.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia;
- il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
- relativamente agli interventi di cui al presente articolo, la ditta concessionaria si renderà garante per tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente; dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento del refettorio e locali annessi (sapone liquido, salviette/rotoli asciugamani, ecc.) per il proprio personale.

In conformità a quanto prescritto dai CAM DM 10/03/2020, 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 dell'avvio del servizio l'aggiudicatrice dovrà comunicare al Comune il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da depliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel UE, che sono presunti conformi, dovrà essere fornito qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 16 - ULTERIORI ADEMPIMENTI

L'aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo dell'intero pasto in sacchetti o contenitori monouso sterili, di 150 g. circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e collocarsi in congelatore a temperatura di 0°C, +4°C, tenendolo per 72 ore a disposizione dei competenti Organi Sanitari nell'ipotesi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o si rendessero necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo alla Ditta aggiudicatrice di eseguire le seguenti analisi di laboratorio. In particolare, dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche per due volte l'anno come indicato di seguito:

- Prelievo di n. 1 campione di materie prime da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: stafilococchi aurei, salmonella, Listeria, Escherichia coli, Enterobacteriaceae, clostridi solfito riduttori;
- Prelievo di n. 1 campione di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: stafilococchi aurei, salmonella, Listeria, Escherichia coli, Enterobacteriaceae, clostridi solfito riduttori;
- Prelievo di n. 1 campione di materie prime per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità al Reg. CE 1881/2006 e D.Lgs. n.158-2006;
- Prelievo di n. 1 campione per la ricerca di fitofarmaci a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologica;
- Prelievo di n. 3 tamponi ambientali eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto, prelevati sia all'interno del centro cottura che nei refettori da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: carica batterica totale, Enterobacteriaceae.

Il concessionario dovrà:

- inviare al Comune una relazione tecnica sugli esiti dei referti corredata dai risultati delle analisi dopo averne ricevuto l'esito.
- Comunicare, all'inizio della concessione, al Comune presso quale laboratorio accreditato intende portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dalla aggiudicataria e saranno successivamente trasmessi in copia al Comune.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Comune, fermo restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando al concessionario i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. Il Comune si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio mediante tecnico e/o persona designata.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe come sopraindicato e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

L'aggiudicataria deve:

- inoltrare, entro il 15 del mese successivo alla verifica, la seguente documentazione:
 - referti delle analisi previsti dal piano di autocontrollo aziendale;
 - eventuali verbali di ispezioni ULSS, NAS, Veterinari o altro organo competente di vigilanza.
- segnalare tempestivamente al Comune la necessità/opportunità di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria nei refettori, negli arredi, negli impianti e nelle attrezzature;
- intervenire direttamente in caso di problemi di semplice ed immediata risoluzione (es. disinfestazione e derattizzazione delle mense, ecc.) previa comunicazione al Comune;
- verificare periodicamente il buono stato delle prese elettriche;
- Tutte le attrezzature fornite o sostituite, dovranno essere ad elevato risparmio energetico e perfettamente funzionanti. È a carico del concessionario la conservazione, all'interno della mensa, del manuale d'uso degli elettrodomestici.

Gli elettrodomestici e le attrezzature sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura della ditta aggiudicataria (se di sua proprietà), che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma.

Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Art. 17 - LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

In osservanza di quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 c.d. “Legge del Buon Samaritano”, della successiva Legge n. 166/2016 o anche “Legge Antisprechi” e come previsto da Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari Gazzetta Ufficiale n. 161/90 del 04/04/2020, il concessionario d’intesa con il Comune, dovrà avviare progetti specifici finalizzati a:

- favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole a scopi sociali;
- cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare.

La Ditta aggiudicatrice, inoltre, dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, con cadenza quadrimestrale (indicativamente entro novembre ed aprile dell’a.s.), un *“Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari”* con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e delle misure intraprese per ridurre tali quantità.

La Ditta aggiudicatrice, prima dell'avvio del servizio, per ottemperare a quanto previsto dal presente articolo, dovrà concordare con l'Amministrazione Comunale il nominativo dei/l soggetti/o donatori/o, così come definiti all'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge n. 166/2016.

Art. 18 – INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI

La Ditta aggiudicatrice dovrà avere in uso un sistema gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica, che dovrà garantire le funzionalità al momento in essere, così come delineate nel presente articolo.

Il software verrà utilizzato per effettuare le iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica e per la gestione dei pagamenti e dovrà essere messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria.

Le iscrizioni verranno effettuate autonomamente dai genitori degli alunni in maniera on-line collegato al software di prenotazione messo a disposizione dalla concessionaria.

L'accesso al software sarà consentito all'Ente, ai genitori, oltre che alla Ditta aggiudicataria ed al relativo Centro Cottura, tramite aree riservate con funzionalità specifiche per ogni utente. I genitori dovranno avere la possibilità di accedere sia da pc che da cellulare tramite una apposita app pubblicata sia nel PlayStore di Android che nel Apple store di Apple.

Il programma dovrà consentire al comune l'invio delle e-mail all’utente insieme alle notifiche tramite App.

Competeranno alla ditta affidataria:

- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC presso il Centro Cottura per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema. Il sistema dovrà inoltre garantire quanto segue:
 - a) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge Stanca n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
 - b) la banca dati e l'intero sistema informatico dovranno risiedere presso un server farm certificato Iso27001 in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
 - c) al fine di gestire la sicurezza dell'informazione e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità del servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta dovrà essere certificata Iso27001 e Iso22301 e registrata ACN ex AgID tra i fornitori SAAS;
 - d) il sistema proposto dovrà essere ampiamente collaudato per le modalità di gestione del presente servizio.

Di seguito si riportano le principali funzionalità richieste. L'elenco è indicativo ma non esaustivo, in quanto potranno essere previste modifiche che si rendano necessarie successivamente all'affidamento per migliorare l'accessibilità e la gestione del servizio.

FUNZIONALITÀ DEL SOFTWARE

Al momento dell'iscrizione dell'alunno da parte dei genitori, il programma crea un profilo per ogni singolo alunno (con anagrafica che possa essere sempre aggiornata da parte dei genitori) e fornisce ad ogni nuovo alunno un codice personale che lo accompagnerà per tutto il periodo di utilizzo del servizio, con possibilità di scegliere la lingua in cui visualizzare il programma (almeno italiano/inglese/francese).

L'addebito del pasto prenotato ed effettivamente usufruito verrà effettuato giornalmente dopo le ore 09:00.

AREA RISERVATA AI GENITORI

I genitori, tramite un'area riservata e protetta, dovranno avere la possibilità di effettuare le seguenti operazioni:

- iscrivere l'alunno, con inserimento dell'anagrafica;
- visualizzare pagamenti e saldi e consultare i pasti effettivamente consumati;
- disdire la prenotazione precedentemente effettuata entro le ore 8,45 del giorno a cui la prenotazione si riferisce;
- visualizzare menù del giorno collettivo;
- visualizzare l'elenco degli avvisi ricevuti dall'Ente;

I genitori dovranno avere anche la possibilità di:

- scaricare un'app sul cellulare per procedere alla disdetta/sospensione del pasto;
- possibilità di stampare in autonomia dal programma le ricevute dei pagamenti, utili anche per la detrazione da inserire nella dichiarazione dei redditi (modulo 730).

SCADENZE, PAGAMENTI E SALDI

L'ufficio servizi scolastici dell'Ente dovrà avere la possibilità di controllare e gestire la situazione economica disponendo delle seguenti funzioni:

- una procedura automatica che carica i pagamenti avvenuti;
- funzione di visualizzazione di tutti i consumi dei pasti avvenuti di ogni alunno, ogni giorno, ogni classe di tutte le scuole;
- stampa dei saldi finali riferiti a ciascun utente;
- riversamento nel borsellino virtuale dell'anno scolastico successivo degli eventuali crediti residui.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Ad ogni iscritto al servizio di ristorazione scolastica verrà associato un codice identificativo personale a cui corrisponde un borsellino virtuale, che verrà ricaricato dai genitori con le seguenti modalità:

- bonifico MY BANK;
- Carta di Credito (circuiti VISA/ Master Card);
- Carta di Credito (circuiti VISA/ Master Card), o Pago Bancomat in esercenticonvenzionati;

L'importo del pasto verrà addebitato nella giornata di effettiva fruizione dello stesso. Il genitore dovrà avere sempre la possibilità di visualizzare la situazione contabile aggiornata e nel caso in cui il credito disponibile sia inferiore al prezzo del singolo pasto, la procedura invierà in automatico un sms di avviso.

MODALITÀ DI AVVIO DELLA PROCEDURA

Nella fase di avvio della procedura per la refezione scolastica, l'ente concedente fornirà alla Ditta concessionaria un elenco degli alunni iscritti alle scuole di ogni grado in base al quale la Ditta aggiudicatrice provvederà a caricarli nel programma.

L'elenco conterrà a titolo esemplificativo, i seguenti dati: cognome, nome, indirizzo, codice fiscale, scuola e classe.

Un utente, qualora si trovi momentaneamente impossibilitato a pagare il "buonopasto" potrà accedere ugualmente al servizio con l'obbligo di provvedere a regolarizzare la propria situazione economica, pena la valutazione dall'esclusione dal servizio.

Prima di escludere dal servizio un utente la Ditta aggiudicatrice dovrà preventivamente informare il Comune, presentando relazione dettagliata contenente le motivazioni e le azioni intraprese ai fini del recupero del credito.

Art. 19 – MANUTENZIONE locali ed attrezzature

Per effettuare il servizio in concessione il concessionario usufruirà delle attrezzature già esistenti presso il Centro Cottura e presso i refettori. Detti locali sono di proprietà del Comune e saranno utilizzati in uso gratuito dal Concessionario che ne garantirà l'efficienza e la corretta manutenzione. Si stabilisce sin da ora che i beni mobili ed immobili concessi in uso si intendono accettati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano al momento della consegna, anche a seguito di presa visione effettuata durante il sopralluogo. Eventuali attrezzature fornite, installate e mantenute dal concessionario durante il servizio, al termine del contratto diventeranno di proprietà dell'Ente. La consegna dell'attrezzatura esistente avverrà come da inventario, da effettuarsi previa redazione di apposito verbale. La Concessionaria dovrà sopperire alla necessaria sostituzione di quanto consegnato entro i successivi 20 giorni dal riscontro del guasto. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del concessionario, il Comune provvederà al reintegro del materiale mediante comunicazione scritta. I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti sono oggetto di uno specifico capitolo del D. Lgs. N.155/97 e del Decreto del 10.3.2020 Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari.

Sono a carico del Concessionario anche il materiale di consumo d'uso ordinario dei refettori (bicchieri, posate, stoviglie, attrezzature per trasporto pasti, contenitori per raccolta rifiuti, materiale di pulizia e qualsiasi attrezzatura necessaria al buon funzionamento del servizio) oltre alla manutenzione ordinaria e straordinaria, inclusa eventuale sostituzione di tutte le attrezzature presenti nel centro cottura.

Manutenzione dei refettori scolastici e centro cottura

E' a carico del Comune di Corteolona e Genzone la manutenzione straordinaria dei locali del refettorio scolastico e del centro cottura da rendersi idonei al servizio.

E' a carico della Ditta aggiudicatrice la manutenzione ordinaria dei locali del refettorio scolastico da rendersi idonei al servizio

Manutenzione delle attrezzature presso i refettori scolastici

La Ditta aggiudicatrice inoltre si impegna, annualmente e a sue spese, alla verifica ed eventuale sostituzione e/o reintegro anche delle stoviglie e posateria delle mense delle scuole interessate dal servizio.

Saranno a carico del concessionario i costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas metano, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura. I costi derivanti dai consumi delle utenze saranno rilevati da contatori ed i relativi contratti dovranno essere stipulati dal concessionario stesso.

Art. 20 - CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna per fornitura inferiore rispetto all'ordinato del giorno, temperatura delle pietanze da servire calde inferiore ai +60°C, la ditta aggiudicatrice dovrà provvedere a sostituire o integrare i pasti contestati in tempo di trenta minuti dal momento della comunicazione al Centro Cottura al fine di assicurare la regolare esecuzione del servizio.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma il Comune provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 33 del capitolato.

Art. 21 -VERBALE DI CONSEGNA

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo alla consegna dei locali dei refettori scolastici. In esso verranno indicate tutte le attrezzature. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi quant'altro in essi contenuto, sono consegnati all'Impresa per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi concessi.

Prima dell'inizio del servizio le parti effettueranno la ricognizione dello stato di manutenzione degli ambienti e delle attrezzature, dandone formale riscontro nel verbale di consegna.

La ditta aggiudicatrice si impegna a fare buon uso dei beni avuti in consegna, e a non portarli fuori dagli ambienti ove gli stessi sono collocati per nessun motivo.

Art. 22 - RESTITUZIONE

Alla scadenza il concessionario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale predisposto dall'Impresa uscente e sottoscritto dal Responsabile del Servizio.

Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo imputabili alla ditta aggiudicatrice dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, il Comune avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati, o di mercato per quelli mancanti.

Art. 23 – ESECUZIONE

L'esecuzione del servizio è subordinata alla piena e incondizionata osservanza delle disposizioni, norme, condizioni, patti e modalità dedotti e risultanti nel presente Capitolato e dal successivo contratto.

La Ditta aggiudicatrice dovrà eseguire il servizio tenendo presente la frequenza giornaliera, il calendario scolastico ed i giorni festivi infrasettimanali.

Per il conteggio dei pasti della refezione scolastica e la relativa fatturazione si farà riferimento alla prenotazione giornaliera effettuata (entro le ore 8.45 del mattino) da ogni singolo genitore.

La Ditta aggiudicatrice è tenuta a trasmettere ogni mese all'ufficio addetto del Comune il rapporto dei pasti somministrati quotidianamente, inoltre, non può introdurre variazioni o aggiunte di sorta al servizio assunto, senza averne ricevuto l'ordine scritto da parte dell'ente appaltante, conseguente ad atto esecutivo a norma di legge.

Art. 24- RESPONSABILITÀ DELLA DITTA E COPERTURE ASSICURATIVE

La Ditta aggiudicatrice:

- dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso della registrazione sanitaria prevista dal Reg. CE 852/2004 art. 6.
- si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune o a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.
- è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi. Allo stesso modo risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni di Legge o di Capitolato a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

In tal senso è onere della Ditta aggiudicatrice procedere alla stipula di una polizza di Responsabilità civile verso Terzi RCT/O per la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del contratto, con la dicitura rivolta alle responsabilità civili derivanti alla Ditta dalla somministrazione di pasti, inclusa lavorazione e cottura.

I massimali minimi assicurati sono i seguenti:

RCT € 5.000.000,00=. unico e per sinistro, RCO € 5.000.000,00= unico e per sinistro. La suddetta polizza deve:

- avere validità temporale pari a tutta la durata del contratto;
- prevedere che nel caso di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione in pendenza della stipula del contratto, la polizza abbia efficacia dalla data dello stesso;
- prevedere nei contenuti contrattuali, specifica casistica coerente con l'appalto in essere. Tali massimali non escludono né limitano la responsabilità dell'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi che dell'Ente.
- € 1.000.000,00= (un milione di euro) per responsabilità Civile verso il Comune per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali

Il gestore dovrà:

- consegnare entro 10 dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione al comune copia delle polizze unitamente alle quietanze di pagamento del premio
- ogni anno presentare l'attestazione di avvenuto versamento del relativo premio assicurativo;

Art. 25 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

La Ditta aggiudicatrice dovrà assicurare per tutta la durata del contratto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente. Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti, compreso il trasporto dei pasti, avverrà con personale a carico del concessionario e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Per ogni servizio di somministrazione deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo che sarà valutato in base al rapporto addetti-utenza (insegnanti compresi) per singola scuola.

Le persone individuate per l'adempimento dei commi precedenti dovranno essere presenti per tutta la durata del servizio di somministrazione dei pasti e attività connesse.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine il concessionario si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata della concessione.

La Ditta aggiudicatrice dovrà gestire l'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nel Centro Cottura con personale in possesso di adeguata professionalità, in particolare il Cuoco Responsabile di Cucina, dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 24 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco (o addetto ai servizi di ristorazione) dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi di esperienza in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica. Prima dell'avvio del servizio la ditta dovrà trasmettere la relativa documentazione.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con

il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.

Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.

La Ditta aggiudicatrice:

- è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso il refettorio e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
- dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dal Comune non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dal concessionario stesso ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. La Ditta dovrà dare immediata comunicazione al Comune dell'intervenuta sostituzione.
- deve garantire, per tutta la durata del contratto e nell'ambito della propria organizzazione la disponibilità delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

1) un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune, in possesso di adeguato titolo di studio e adeguata preparazione professionale che si interfacci con gli uffici comunali e che supervisioni e coordini l'intero servizio;

2) il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali e qualitativi del servizio, dotato di idoneo titolo di studio ed adeguata esperienza;

3) un cuoco con funzione di responsabile della produzione;

4) un responsabile per il sistema informatico;

5) almeno 3 addetti mensa;

Tali figure devono cooperare con i responsabili comunali per assicurare che gli standard del servizio prestato siano corrispondenti a quelli previsti dal capitolato, eventualmente integrati dall'offerta in sede di gara. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere eventuali criticità nell'erogazione dei servizi, ove possibile per vie brevi. Il Responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali e qualitativi del servizio dovrà essere reperibile negli orari d'ufficio dal lunedì al venerdì e dovrà garantire la reperibilità e disponibilità a recarsi presso questo Ente quando richiesto dallo stesso. Questo garantirà la massima collaborazione possibile al Comune.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne comunicazione al Comune.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze contestate da questa Amministrazione al Responsabile del Servizio della Ditta aggiudicatrice si intendono come presentate direttamente all'Impresa stessa.

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente:

- sugli aspetti igienicosanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg. UE 1169/2011 n. 61.
- sulle misure di autocontrollo e dei principi dell'HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dall'operatore stesso (Reg. CE 852/04)

Dell'effettuazione dei corsi dovrà essere data comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Al termine di ogni corso, la Ditta aggiudicatrice dovrà trasmettere al Comune una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, argomenti e tempo dedicato ad ogni tema. Prima dell'avvio del servizio il gestore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel capitolato per adeguare il servizio al piano formativo periodico del personale.

Il concessionario è obbligato ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicatrice:

- si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località.
- si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.
- si impegna a fornire al comune entro 20 gg dall'aggiudicazione, e, successivamente, all'inizio di ogni anno scolastico, l'elenco nominativo del personale impiegato, indicante anche la residenza, e delle eventuali variazioni, con indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale

Art. 26 – PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE

Si richiede alla concessionaria l'assorbimento in organico del personale in forza alla gestione uscente. Al personale precedentemente in servizio che accetta l'incarico, dovranno essere garantiti gli stessi livelli retributivi, compresi gli scatti di anzianità maturati.

Art. 27 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

E' fatto obbligo al concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia – D. Lgs. n.81/2008, (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

Ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D. Lgs. n.81/08, il Comune ha predisposto il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) – Allegato - relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria.

La Ditta aggiudicatrice, con la collaborazione del Comune, provvederà ad integrare il summenzionato DUVRI raccogliendo tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare. A tal fine la Ditta aggiudicatrice, prima della stipula del contratto, provvederà ad inviare presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D. Lgs. n.81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale. Il documento di cui sopra sarà allegato al contratto.

Inoltre il concessionario dovrà adempiere a tutti gli obblighi in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. E' fatto divieto al concessionario di eseguire qualsiasi operazione o intervento non autorizzati nei refettori scolastici. La Ditta aggiudicatrice deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Dovrà curare la eventuale sostituzione della cartellonistica nei refettori scolastici.

Art. 28 - VERIFICHE E CONTROLLI

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicatrice alle prescrizioni contrattuali.

Si prevedono, ad eccezione del controllo igienico-sanitario e nutrizionale a carico dell'Azienda ATS di competenza che sarà esercitato nei modi previsti dalla vigente normativa, due tipi di controllo:

- Controllo Tecnico-ispettivo a carico del Comune, svolto da incaricati del Comune secondo le modalità di cui all'articolo precedente e comprendente: l'ispezione del Centro Cottura e dei refettori al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato per quanto di competenza, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche, da effettuarsi anche mediante pesatura delle derrate alimentari, la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore, il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti trasportati, la corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche. La professionalità degli addetti alla distribuzione e il loro comportamento, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali; la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.;
- Verifiche sul servizio di refezione scolastica da parte del Comitato mensa.

I soggetti suddetti effettueranno nell'orario di refezione presso i plessi scolastici: le verifiche sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla conformità al menù, sulla presentazione ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Sono tenuti a comunicare gli esiti delle suddette verifiche agli uffici del Comune che si occupano del servizio di ristorazione scolastica per le eventuali contestazioni alla Ditta per inadempimenti contrattuali o per qualunque altro eventuale rilievo che possa essere formalmente mosso alla Ditta solo ed esclusivamente dal Comune. Le attività avverranno nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

I rappresentanti dei genitori e degli insegnanti potranno effettuare delle visite programmate anche presso il Centro di Cottura sempre nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Il Comune comunicherà alla Ditta il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare visite presso il Centro Cottura.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente.

Qualora le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente capitolato e/o di risolvere il contratto.

La Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al Centro Cottura, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 29 - CONTROLLO TECNICO-ISPETTIVO

Le attività di vigilanza e controllo sui servizi oggetto della concessione nei suoi vari aspetti, merceologico, dietetico ed organizzativo e sull'esecuzione e rispetto del Capitolato di gara, saranno ad esempio:

1. controlli presso il Centro Cottura;
2. controlli presso i refettori;
3. elaborazione e revisione menù scolastici e domiciliari;
4. indicazioni delle sostituzioni dietetiche per diete speciali;
5. incontri con i genitori, gli insegnanti, i dirigenti scolastici, i servizi dell'Azienda ATS, finalizzati alla verifica qualitativa del servizio;
6. verifica delle contestazioni di irregolarità o di non conformità ove la Ditta non attenda alle disposizioni del Capitolato;
7. compilazione di check-list di valutazione igienico sanitaria e controllo sulla corretta applicazione delle procedure previste dal piano di autocontrollo;
8. monitoraggio del sistema HACCP per la cucina e refettori;

9. elaborazione menù, tabelle dietetiche e indicazioni delle sostituzioni dietetiche per diete speciali;
10. controllo della modalità di produzione, conservazione e deposito, controllo ciclico produttivo e delle preparazioni;
11. corrispondenza con ditta appaltatrice per cambi menù e osservazioni degli utenti.

Qualora, a seguito insorgenza di problematiche o violazioni da parte della Ditta, si rendano necessari ulteriori controlli analitici sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro, tali controlli verranno effettuati d'urgenza dal Comune e i costi posti a carico direttamente alla Ditta.

Art. 30 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La concessione verrà aggiudicata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs.n. 36/2023 e successive modifiche a favore della Ditta che avendo presentato regolare domanda e avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato speciale, si impegnerà ad eseguire tutti i servizi previsti dal presente capitolato.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del D. Lgs. n. 36/2023 come sotto differenziata:

OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO PUNTI 20

OFFERTA TECNICA: MASSIMO PUNTI 80

I relativi punteggi verranno attribuiti secondo le formule e i criteri premiali previsti nel disciplinare di gara.

Art. 31 – FATTURAZIONE ELETTRONICA, PAGAMENTI, TRACCIABILITÀ

Il prezzo a pasto risultante dalla gara si deve considerare comprensivo di ogni onere, esclusa IVA di legge ed i costi della sicurezza.

Il servizio è dato in concessione, pertanto la Ditta incasserà direttamente le tariffe a carico dell'utenza (ad esclusione dei pasti docenti e dei Soggetti con prestazione agevolata). Cade in capo alla Ditta la gestione del recupero dei crediti e i rischi di eventuali insoluti.

La Ditta, essendo tenuta all'incasso delle tariffe e all'assunzione delle relative morosità, all'invio dei solleciti per ritardato pagamento, oltre che al recupero del credito coattivamente in caso di insolvenza, è autorizzata all'introito spontaneo dei buoni pasto in un proprio conto dedicato.

L'Amministrazione Comunale, sulla base dei dati forniti dalla Dirigenza Scolastica, comunicherà altresì alla Ditta il numero di insegnanti autorizzati a pranzare presso ciascun plesso.

Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturati mensilmente:

- le somme relative ai pasti consumati dai docenti;
- la quota relativa alle agevolazioni ISEE concesse dal Comune ai residenti aventi diritto (differenza tra il costo buono pasto e agevolazione concessa agli utenti in base alla fascia ISEE). Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente, e dovranno essere corredati da prospetti mensili di dettaglio. In fattura dovranno essere indicate separatamente le voci riferite a ciascuna scuola ed ai pasti degli insegnanti.

Il pagamento delle fatture avverrà entro trenta giorni dal ricevimento delle stesse, una volta verificata la regolare esecuzione dei servizi.

In sede di liquidazione si procederà all'applicazione della ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo ai sensi dell'art. 11 comma 6, del D. Lgs. n.36/2023 che dispone la ritenuta dello 0,50% sull'importo progressivo delle prestazioni, da svincolarsi in sede di liquidazione finale.

In caso di applicazione di penalità, ai sensi del successivo art. 33, nel caso la ditta non paghi la sanzione irrogata, si provvederà a trattenere l'importo dai pagamenti.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione della concessione, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.). L'acquisizione della verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta

aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo Tesoreria comunale, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare al Comune di Corteolona e Genzone gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

La Ditta a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n.136/2010 relativi al presente appalto.

Art. 32 – REVISIONE PREZZI

I prezzi di aggiudicazione rimarranno invariati per il primo anno di validità del contratto, potendo successivamente, a richiesta documentata dell'aggiudicatario, essere soggetti a revisione periodica annuale.

A tal fine la Ditta, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno successivo al primo, dovrà documentare al Comune l'eventuale adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre e che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. L'aggiornamento dei prezzi unitari, dovrà basarsi sulla variazione annuale dell'indice ISTAT-FOI.

In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento, verrà confermato l'ultimo prezzo fissato.

Art. 33 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato nonché l'offerta tecnica. In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria.

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme. Si riporta di seguito (a titolo esemplificativo, escludendo che l'elenco che segue sia esaustivo delle possibili eventuali inadempienze contrattuali) una descrizione delle principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico della Ditta.

STANDARD IGIENICO SANITARI

- € 10.000,00 per utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente;
- € 10.000,00 per utilizzo di alimenti o fornitura pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana, oltre all'avvio del procedimento previsto al successivo art. 36 "Risoluzione del contratto";
- € 1.000,00 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica come da normativa vigente;
- € 500,00 per mancato o non corretta analisi come da art. 16;
- € 3.000,00 mancata o errata conservazione campione rappresentativo come da art.16;
- € 1.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici e parassiti, nelle derrate stoccate in Centro Cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 1.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione, inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro Cottura, addetto ai trasporti pasti, addetto alla distribuzione pasti e rigoverno dei locali;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 1.000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata rispondenza della temperatura indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;

- Dopo la 2° contestazione per anno € 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione previsto per i refettori scolastici;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 500,00 mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti come da art. 17;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 500,00 mancato riordino/manutenzione/pulizia attrezzature e stoviglie.

STANDARD MERCEOLOGICI

- € 1.000,00 per utilizzo di derrate non conformi a quanto previsto e dettagliatamente specificato nelle tabelle merceologiche;
- € 500,00 per non rispondenza tra la merce stoccata presso il Centro di Cottura e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- € 1.000,00 per conservazione di derrate non conforme alla normativa vigente, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro Cottura;
- € 1.000,00 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro Cottura o prodotti confezionati presso i refettori;
- € 1.000,00 fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche previste.

MENU' BASE E DIETETICI

- € 1.000,00 per mancata comunicazione di fornitura menù non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche (non preventivamente comunicato);
- € 1.000,00 per mancata produzione o consegna di dieta speciale; mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- € 2.000,00 per distribuzione al consumatore di dieta speciale di un pasto non corrispondente alla dieta personalizzata dello stesso;
- € 500,00 in ogni caso di non rispetto delle scadenze quali: consegna dei referti analitici e aggiornamento fornitori.

QUANTITA'

- € 2.000,00 per mancata consegna del totale dei pasti veicolati nella singola sede di ristorazione;
- € 1.000,00 per parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 500,00 per utilizzo di derrate non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 10 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 1.000,00 non corrispondenza del n. pasti consegnati al n. pasti ordinati;
- € 500,00 mancata consegna materiale a perdere o difformità a quanto previsto dal capitolato;
- € 500,00 utilizzo contenitori e/o gastronomi diversi da quanto indicato nel capitolato;
- € 500,00 utilizzo di detersivi non conformi al capitolato

TEMPISTICA

- Dopo la 2° contestazione per anno € 1.000,00 consegna pasti in ritardo (non preventivamente comunicato), di oltre 30 minuti dal momento della segnalazione al centro cottura secondo l'art. 20 del presente capitolato;
- € 1.000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la partenza dal centro di cottura dei pasti veicolati e la consumazione degli stessi.

VARIE

- Dopo la 2° contestazione per anno € 1.000,00 per monte ore del personale e/o rapporto pasti/personale in produzione o in distribuzione non confacente a quanto previsto nel presente capitolato e a quanto dichiarato in sede di gara;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 200,00 per ogni violazione all'art.6 della Legge n.123/2007;
- Dopo la 2° contestazione per anno € 500,00 per ogni violazione riscontrata e non espressamente

- contenuta nel presente elenco di quanto previsto dal Capitolato;
- Dopo la 2° contestazione per anno da € 500,00 a € 1.000,00 per ogni inosservanza degli obblighi di cui all'art. 18 del presente capitolato d'appalto relativo alla piattaforma digitale.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati al concessionario, per iscritto tramite Posta elettronica certificata (pec), descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia specificando la contestazione, dati relativi all'accertatore, ecc.) e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro quindici giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Qualora il concessionario non faccia pervenire al Comune le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine ultimo di quindici giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del Comune, con atto del Responsabile del Servizio competente, si procederà all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

Il Comune, tramite il Responsabile del Servizio competente, valutate le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta aggiudicatrice, nel caso in cui le stesse non fossero ritenute accettabili, provvederà a suo insindacabile giudizio, a comminare la relativa sanzione tramite comunicazione via PEC.

Nel caso di cui sopra, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che dovrà essere pagata entro quindici giorni dal ricevimento della PEC; nel caso in cui la Ditta aggiudicatrice non paghi, l'importo sarà trattenuto dalla prima fattura in liquidazione. In tutti gli altri casi, il Comune provvederà all'incameramento della cauzione, ivi inclusa l'ipotesi in cui si disponga l'esecuzione del servizio ad altra Ditta in danno alla società inadempiente.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Il Comune, tramite il Responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste.

In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio il Comune potrà provvedervi ricorrendo a terzi, con spese a totale carico della Ditta aggiudicatrice inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida trasmessa a mezzo PEC.

Qualora nel corso del servizio si verificino gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi di Legge salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

Art. 34 - GARANZIA DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà presentare una garanzia definitiva, nei modi e nelle forme di cui all'art. 117 del D. Lgs 36/2023

Art. 35. - SUBCONCESSIONE

È consentita la subconcessione nella misura del 49,9% dell'importo complessivo del contratto. Nel caso il concessionario si avvalga della subconcessione, si applicano le disposizioni di cui all'art. 188 del D. Lgs 36/2023.

Art. 36 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento contrattuale, e fermo restando l'applicazione dell'art. 108 del Codice, costituiscono motivo di risoluzione del contratto ex art. 1456 del Codice Civile le gravi violazioni descritte all'articolo 34 – “PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO”, nonché le seguenti ipotesi:

1. perdita anche di uno solo dei requisiti generali previsti dal Codice e dei requisiti professionali

previsti per l'aggiudicazione del servizio;

2. carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;

3. in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;

4. cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;

5. per gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;

6. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogniulteriore responsabilità civile o penale;

7. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. n.193/2007 e ss.mm.ii.;

8. per gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;

9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche Merceologiche alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;

10. nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio nonché per la mancata acquisizione e produzione della Certificazione di Qualità della linea di Produzione dei pasti biologici;

11. per mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni nelle transazioni relative al presente contratto, ai sensi della L. n.136/2010.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, notificata mediante PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

Il Comune si riserva inoltre di disporre la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente, nei seguenti casi:

a) mancato avvio del servizio nel termine comunicato;

b) per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;

c) contegno abituale scorretto da parte del personale dell'Impresa durante l'espletamento del servizio;

d) per reiterati e gravi inadempimenti nell'arco della vigenza contrattuale;

e) per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

Nei casi sopra previsti la contestazione è notificata all'Impresa con PEC, con assegnazione allo stesso di un termine di 15 (quindici) giorni per la presentazione di eventuali repliche.

In caso di risoluzione del contratto l'Impresa incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dall'Ente concedente, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, ed è tenuta, nel rispetto degli obblighi contrattuali, a garantire la prosecuzione del contratto fino al subentro del nuovo gestore, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio imputando all'Impresa le eventuali spese sostenute per garantire la prosecuzione del servizio.

All'Impresa sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute dal Comune.

L'Impresa riconosce al Comune il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

Art. 37 – RECESSO

E' facoltà del Comune recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno trenta giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi all'Impresa concessionaria mediante PEC.

Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del

servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, al Comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto ai sensi dell'art.123 del D. Lgs 36/2023

Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso l'Impresa ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

E' attribuita all'Impresa la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio al Comune e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

Art. 38 - ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dal concessionario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

Art. 39 – FALLIMENTO DELL’AFFIDATARIO DEL TITOLARE

L'affidatario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento dell'esecutore si applica L'art. 124 del D. Lgs 36/2023.

Art. 40 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

1. Il contratto è stipulato entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione, fatta salva la facoltà dell'amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento, ai sensi dell'art. 18 del D. Lgs n. 36/2023 essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale di interesse pubblico
2. Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante del Comune.
3. L'aggiudicataria è invitata a presentarsi presso il Comune di Corteolona e Genzone per la stipulazione di specifico contratto, previa produzione della seguente documentazione:
 - a. cauzione definitiva;
 - b. polizze assicurative;
 - c. eventuale aggiornamento in coordinamento con l'ente del Documento Unico di valutazione dei rischi relativi alle interferenze (D.U.V.R.I.) ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D. Lgs. n.81/2008;
 - d. dichiarazione di nomina del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
 - e. ricevuta del deposito delle spese di contratto, registrazione e bollo;

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 41 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, contestualmente alla sottoscrizione del contratto designa l'Impresa concessionaria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio.

L'Impresa è tenuta all'osservanza del Reg.to UE 2016/679 “G.D.P.R.”, e in particolare:

1. trattare i dati nella sua disponibilità esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi concessi;
2. non procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti, salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare;
3. non comunicare a terzi dati che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, salvo casi eccezionali e previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare;
4. non diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto;

5. non diffondere e/o rendere pubblici dati sensibili e/o ipersensibili;
6. adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
7. limitare il trattamento ai seguenti dati e finalità:
 - a. nome, cognome, anagrafe, residenza, codice fiscale, scuola frequentata degli alunni;
 - b. nome, cognome, anagrafe, residenza, codice fiscale, email, numero telefonico dei genitori e degli adulti assistiti;
 - c. condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
 - d. convinzioni religiose e/o filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali.

Art. 42 – CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione della concessione, le stesse verranno devolute al competente Tribunale di Pavia, con esclusione dell'arbitrato.

Art.43 – ACCETTAZIONE ESPRESSA DI CLAUSOLE CONTRATTUALI

Ai sensi dell'art.1341 del C.C., il concessionario approva specificatamente le clausole contenute nel presente capitolato.

Art.44 – NORME GENERALI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle Leggi e alle normative vigenti in materia ove compatibile con la presente tipologia di affidamento (concessione) e a quanto disposto dal Codice Civile.

Allegati al presente Capitolato:

- All. 01 Piano dietetico lattanti asilo nido 2023-2024
- All. 02 Piano dietetico base ristorazione asili nido
- All. 03 Prospetto grammature per asili nido
- All. 04 Piano dietetico ristorazione scolastica scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado
- All. 05 Prospetto grammature scuola infanzia, primaria, secondaria di primo grado
- All. 06 Linee guida Regione Lombardia
- All. 07 Qualità materie prime per ristorazione scolastica
- All. 08 Elenco personale attualmente impiegato
- All. 09 Planimetrie