



Comune di Rubiera	Comune di Castellarano	Comune di Casalgrande	Comune di Viano	Comune di Scandiano	Comune di Baiso
-------------------	------------------------	-----------------------	-----------------	---------------------	-----------------

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DEI COMUNI DI BAISO, CASALGRANDE, CASTELLARANO, RUBIERA,
VIANO E ISTITUZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI DEL COMUNE DI
SCANDIANO PER L' ANNO SCOLASTICO 2021/2022 CON EVENTUALE
RINNOVO PER L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

E
UNIONE TRESINARO SECCHIA
Ufficio Protocollo
Protocollo N.0014528/2021 del 28/06/2021

PREMESSA

Le Amministrazioni Comunali di Baiso, Casalgrande, Castellarano, Rubiera, Scandiano, Viano, facenti parte dell'Unione Tresinaro-Secchia, in un'ottica di economicità di tempi e di costi nel raggiungimento di obiettivi comuni, hanno convenuto di svolgere congiuntamente le procedure di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica meglio specificato nel seguito del presente capitolato, per l'anno scolastico 2021/2022 con eventuale rinnovo per l'a.s. 2022/2023.

Pertanto, la presente gara, è da ritenersi valida per gli enti contraenti Comune di Baiso, Casalgrande, Castellarano, Rubiera, Viano e Istituzione dei servizi educativi del Comune di Scandiano.

Si precisa che ogni singolo Comune/Istituzione, dopo la presa d'atto del risultato di gara, procederà alla stipula del contratto con l'Impresa aggiudicataria con la quale verrà regolamentata la fornitura del servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato speciale.

Art. 1 – Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica dei Comune di Baiso, Casalgrande, Castellarano, Rubiera, Viano e Istituzione dei servizi educativi del Comune di Scandiano, secondo le tipologie di fornitura e servizi sottoindicati:

LETT.	TIPOLOGIA FORNITURA/SERVIZIO	DESCRIZIONE
A	Fornitura pasto – alunni e adulti	Pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta ed erogati agli alunni e agli adulti aventi diritto
B	Servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature	Quota unitaria aggiuntiva alla tipologia A - pasti erogati nei plessi in cui l'impresa effettua il servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature
C	Servizio di refettorio con stoviglie a perdere (plastic free)	Quota unitaria aggiuntiva alla tipologia A - pasti erogati nei plessi in cui l'impresa effettua il servizio di refettorio con stoviglie a perdere (plastic free)
D	Servizio di ricevimento pasti, predisposizione carrelli, preparazione frutta e merende e riordino/pulizia locali cucina	Quota unitaria aggiuntiva alla tipologia A - pasti erogati nei plessi in cui l'impresa effettua tale servizio
E	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà del Comune – alunni e adulti	Pasti erogati agli alunni e agli adulti aventi diritto, prodotti presso centri di cottura di proprietà del Comune
F	Fornitura pasto monoporzione scuola primaria e secondaria di primo grado – alunni e adulti	Pasti monoporzione veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta ed erogati agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado e agli adulti aventi diritto
G	Fornitura stoviglie a perdere	Fornitura di Kit completo di stoviglie a perdere (plastic free)
H	Merende Centro per bambini e famiglie	Merende veicolate dall'esterno (<i>confezionate non singolarmente e/o con imballaggio biodegradabile</i>) o prodotte presso centri di cottura di proprietà del Comune

I	Minipasto	Fornitura minipasto veicolato dall'esterno
L	Maggiorazione pasto per celiaci	Quota unitaria aggiuntiva per pasti per celiaci veicolati dall'esterno o prodotti presso centri di cottura di proprietà del Comune
M	Trasporto pasti scuola primaria di Regnano, scuola primaria S.Giovanni Q.la e scuola secondaria Regnano (solo per Lotto 5 Comune di Viano) *	Servizio di trasporto per consegna pasti nei plessi indicati al presente punto M, quota aggiuntiva giornaliera alla tipologia A
N	Trasporto pasti scuola primaria S.Giovanni Q.la (solo per Lotto 5 Comune di Viano) *	Servizio di trasporto per consegna pasti nei plessi indicati al presente punto N, quota aggiuntiva giornaliera alla tipologia A
O	Trasporto pasti scuola primaria e/o secondaria Regnano (solo per Lotto 5 Comune di Viano) *	Servizio di trasporto per consegna pasti nei plessi indicati al presente punto O, quota aggiuntiva giornaliera alla tipologia A

* [Il servizio di trasporto con costo aggiuntivo è previsto solo per il Comune di Viano, considerate le caratteristiche territoriali e la distanza dei terminali di distribuzione (refettorio). In tutti gli altri casi il trasporto dei pasti è incluso nel costo pasto]

presso i Comuni e i plessi scolastici previsti nella seguente tabella, che riporta il raccordo con le singole tipologie di servizio:

LOTTO 1) COMUNE DI BAISO

Plesso scolastico	Giorni	Tipologia servizio	Descrizione
Micronido "Il Castello Incantato"	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	E	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale (Cucina infanzia Baiso)
Scuola d'infanzia statale "Robin Hood" Via Scaluccia – Baiso	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	E	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale (Cucina infanzia Baiso)
Scuola Secondaria di primo grado Baiso	venerdì	A+G	Fornitura pasti veicolati dal centro di cottura di proprietà comunale (cucina infanzia Baiso) + fornitura kit stoviglie a perdere
Scuola Primaria di Baiso	giovedì	A+G	Fornitura pasti veicolati dal centro di cottura di proprietà comunale (cucina infanzia Baiso) + fornitura kit stoviglie a perdere
Scuola d'infanzia statale Muraglione	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	E	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale (Cucina infanzia Muraglione)
Scuola primaria Muraglione	lunedì, martedì, giovedì e venerdì	E	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale (Cucina infanzia Muraglione)
Servizio di centro estivo per i bambini	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta

E
 UNIONE TRESINARO SECCHIA
 Ufficio Protocollo
 Protocollo N.0014528/2021 del 28/06/2021

<i>del micronido il Castello Incantato (indicativamente dal 1 al 31 luglio)</i>			
---	--	--	--

LOTTO 2) COMUNE DI CASALGRANDE

Plesso scolastico	Giorni	Tipologia servizio	Descrizione
<i>Scuola Infanzia Comunale "U. Farri" – Scuola infanzia statale "Orizzonti" Casalgrande – Nido d'infanzia "R. Cremaschi"</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A+D</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di ricevimento pasti, predisposizione carrelli, preparazione frutta e merende e riordino/pulizia locali cucina (senza scodellamento dei pasti)</i>
<i>Scuola infanzia statale di Via Garibaldi</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta</i>
<i>Scuola Infanzia Statale "Colori" di Villalunga e Nido d'infanzia Comunale "G. Rodari" Villalunga</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>E</i>	<i>Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale</i>
<i>Centro Bambini e Famiglie c/o Polo 0-6 Casalgrande</i>	<i>Lunedì – mercoledì- venerdì</i>	<i>H</i>	<i>Solo merende veicolate da centro di produzione in disponibilità della ditta, confezionate non singolarmente e/o con imballaggio biodegradabile</i>
<i>Scuola Primaria Casalgrande</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A+B</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature</i>
<i>Scuola Primaria S. Antonino</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A+B</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature</i>
<i>Scuola Primaria di Salvaterra</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A+B</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature</i>
<i>tempo estivo (1-15 luglio) – Scuola infanzia Farri, Garibaldi, Orizzonti, Colori, Valentini</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A+D</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di ricevimento pasti, predisposizione carrelli, preparazione frutta e merende e riordino/pulizia locali cucina (senza scodellamento dei pasti)</i>
<i>tempo estivo (1-31 luglio) – Nido Rodari e Cremaschi</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A + D</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature e servizio di ricevimento pasti, predisposizione carrelli, preparazione frutta e merende e riordino/pulizia locali cucina (senza scodellamento dei pasti)</i>

LOTTO 3) COMUNE DI CASTELLARANO

Plesso scolastico	Giorni	Tipologia servizio	Descrizione
Scuola d'infanzia statale Cadiroggio	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A + B	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature
Scuola d'infanzia statale Castellarano	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	E	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale
Scuola d'infanzia statale Tressano	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A + B	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature
Scuola Primaria Roteglia	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A + C	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio refettorio con stoviglie a perdere (plastic free)
Scuola Primaria Tressano	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A + B	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie durature
Scuola Primaria Castellarano	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A + C	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio refettorio con stoviglie a perdere (plastic free)

LOTTO 4) COMUNE DI RUBIERA

Plesso scolastico	Giorni	Tipologia servizio	Descrizione
Scuola d'Infanzia Statale Leopardi	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta
Scuola d'Infanzia Statale De Amicis	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta
Scuola d'Infanzia Statale Fontana	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta
Scuola primaria Ariosto (servizio Bruchi e Farfalle)	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta
Scuola primaria Marco Polo (classi a tempo pieno)	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A + B	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio di stoviglie durature
Scuola primaria Marconi	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	F	Fornitura pasti monoporzione veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta

LOTTO 5) COMUNE DI VIANO

Plesso scolastico	Giorni	Tipologia servizio	Descrizione
Scuola primaria Regnano e Scuola Secondaria di primo grado di	martedì e giovedì	A + G + M	Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta+ kit stoviglie a perdere (plastic free) + trasporto

<i>Regnano</i>			
<i>Scuola primaria di S.Giovanni Querciola</i>	<i>martedì e giovedì</i>	<i>A + G + M</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta+ kit stoviglie a perdere (plastic free) + trasporto</i>

LOTTO 6) ISTITUZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI DI SCANDIANO

Plesso scolastico	Giorni	Tipologia servizio	Descrizione
<i>Nido d'infanzia Comunale "A.Leoni"</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>E</i>	<i>Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale</i>
<i>Centro Bambini e Famiglie c/o Nido d'infanzia Comunale "A.Leoni"</i>	<i>Lunedì e mercoledì</i>	<i>H</i>	<i>Produzione/fornitura merende presso centro di cottura di proprietà comunale</i>
<i>– Scuola infanzia comunale "G. Rodari</i> <i>– Scuola infanzia statale "I Gelsi"</i> <i>– Scuola infanzia statale "La Rocca"</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta</i>
<i>– Scuola infanzia statale "I Gelsi"</i> <i>– Scuola infanzia statale "La Rocca" per i bambini frequentanti orario antimeridiano</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>H</i>	<i>Produzione/fornitura merende presso centro di cottura di proprietà comunale</i>
<i>Scuola Primaria San Francesco</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A + B</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio di stoviglie durature</i>
<i>Scuola primaria Ventoso</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A + B</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio di stoviglie durature</i>
<i>Scuola Primaria Rita Levi-Montalcini - Arceto</i>		<i>A + B</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio di stoviglie durature</i>
<i>Scuola Primaria L.Spallanzani</i>	<i>tutti i giorni dal lunedì al venerdì</i>	<i>A + B</i>	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta e servizio di refettorio con lavaggio di stoviglie durature</i>

Si richiede inoltre la prosecuzione o l'attivazione (per i Comuni che ancora non ne sono dotati) di un sistema di rilevazione elettronica delle presenze dei bambini, ai fini della prenotazione dei pasti, da concordare con le rispettive Amministrazioni Comunali.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire i tablet utili alla prenotazione dei pasti.

Art. 2 – Durata e valore del contratto

I singoli Contratti, da stipularsi con ciascuna Amministrazione contraente, avranno per tutti i Comuni la durata per l'anno scolastico **2021/2022**.

Alla scadenza naturale del contratto, ove ricorrano le condizioni di legge, gli enti si riservano la facoltà di procedere al rinnovo, previsto dall'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/2016, **per un ulteriore anno scolastico 2021/2022**.

Gli enti si riservano la facoltà, se necessario, di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente (c.d. proroga tecnica), secondo quanto previsto all'art. 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016.

La ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio **dal 01/09/2021** o dall'eventuale data successiva indicata dalle Amministrazioni Comunali, fino **al 31/08/2022**, **salvo l'eventuale rinnovo o proroga**.

Il valore presunto dei singoli contratti viene calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti/servizi che si prevede debbano essere prodotti/forniti nelle diverse articolazioni e varianti previste per ogni ente, con riferimento alla durata dei singoli contratti.

Art. 3 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dai bambini dei centri per bambini e famiglie, del nido d'infanzia, delle scuole d'infanzia comunali e statali, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado, da personale operante presso le strutture scolastiche. Nei mesi estivi il servizio sarà limitato alle strutture ove si svolge il "servizio di tempo estivo".

Art. 4 – Dati sull'utenza

Di seguito sono indicati le presenze medie giornalieri per singoli Comuni e plessi, ai fini del numero dei pasti:

BAISO			
Struttura	Presenza media giornaliera	Di cui bambini	Di cui adulti
<i>Micronido "Il Castello Incantato "</i>	10	10	0
<i>Scuola d'infanzia statale "Robin Hood" Via Scaluccia – Baiso</i>	27	23	4
<i>Scuola Secondaria di primo grado Baiso</i>	33	30	3
<i>Scuola d'infanzia statale Muraglione</i>	38	35	3
<i>Scuola Primaria di Baiso</i>	45	40	5
<i>Scuola primaria Muraglione</i>	42	40	2
<i>Servizio di centro estivo per i bambini del micronido il Castello Incantato (indicativamente dal 1 al 31 luglio)</i>	6	6	0

CASALGRANDE

Struttura	Presenza media giornaliera	Di cui bambini	Di cui adulti
Scuola Infanzia Comunale "U. Farri"	71	71	0
Scuola Infanzia statale "Orizzonti" Casalgrande	65	59	6
Scuola infanzia statale Via Garibaldi	52	49	3
Nido d'infanzia R. Cremaschi	49	49	0
Scuola Infanzia Statale "Colori" di Villalunga	96	87	9
Nido d'infanzia Comunale "G. Rodari" Villalunga	30	26	4
Centro Bambini e famiglie	8	0	8
Scuola Primaria Casalgrande	248	235	13
Scuola Primaria S. Antonino	142	134	8
Scuola Primaria Salvaterra	119	113	6
Servizio di tempo estivo per bambini di scuola d'infanzia (indicativamente dal 1 al 15 luglio)	31	31	0
Servizio di tempo estivo per bambini di nido d'infanzia (indicativamente dal 1 al 31 luglio)	17	17	0

CASTELLARANO

Struttura	Presenza media giornaliera	Di cui bambini	Di cui adulti
<i>Scuola d'infanzia statale Cadiroggio</i>	21	20	1
<i>Scuola d'infanzia statale Castellarano</i>	86	80	6
<i>Scuola d'infanzia statale Tressano</i>	58	55	3
<i>Scuola Primaria Roteglia</i>	85	80	5
<i>Scuola Primaria Tressano</i>	211	200	11
<i>Scuola Primaria Castellarano</i>	15	15	0

RUBIERA

Struttura	Presenza media	Di cui bambini	Di cui adulti
------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------

	giornaliera		
<i>Scuola d'infanzia Statale Leopardi di Rubiera</i>	46	40	6
<i>Scuola d'infanzia Statale De Amicis di Rubiera</i>	41	35	6
<i>Scuola d'infanzia Statale Fontana</i>	24	20	4
<i>Scuola primaria Ariosto (servizio Bruchi e Farfalle)</i>	60	60	0
<i>Scuola primaria "Marco Polo"- sezioni a tempo pieno</i>	212	200	12
<i>Scuola primaria Marconi (pasto monoporzione)</i>	8	8	0

VIANO			
Struttura	Presenza media giornaliera	Di cui bambini	Di cui adulti
<i>Scuola Primaria di Regnano e Scuola Secondaria di primo grado di Regnano</i>	66	61	5
<i>Scuola primaria di S. Giovanni Querciola</i>	13	11	2

SCANDIANO			
Struttura	Presenza media giornaliera	Di cui bambini	Di cui adulti
<i>Nido d'infanzia Comunale "A.Leoni"</i>	89	81	8
<i>Centro Bambini e Genitori c/o Nido d'infanzia Comunale "A.Leoni"</i>	10	10	0
<i>Scuola Infanzia Comunale "G.Rodari"</i>	73	70	3
<i>Scuola Infanzia Statale "I Gelsi"</i>	96	90	6
<i>Scuola Infanzia Statale "La Rocca"</i>	28	25	3
<i>Scuola Infanzia Statale "I Gelsi" - orario antimeridiano</i>	35	35	
<i>Scuola Infanzia Statale "La Rocca" - orario antimeridiano</i>	25	25	
<i>Scuola Primaria San Francesco</i>	217	207	10
<i>Scuola Primaria Ventoso</i>	105	100	5
<i>Scuola Primaria L.Spallanzani</i>	105	100	5

Scuola Primaria Rita Levi-Montalcini - Arceto	115	110	5
---	-----	-----	---

Il numero presunto di pasti medi giornalieri ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per le Amministrazioni Comunali.

Le Amministrazioni Comunali nel corso di validità del contratto, qualora dovesse intervenire un mutamento delle condizioni rispetto a quelle esistenti al momento dell'indizione della gara, si riservano la facoltà di:

- aggiungere o togliere sezioni/classi o plessi scolastici rispetto a quelli indicati nel presente capitolato e modificare in aumento o diminuzione il numero dei pasti
- tipologia dei servizi richiesti nelle singole scuole
- calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o per corrispondere condizioni eccezionali, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.

In tal caso si applica l'art. 106 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti e i servizi effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 5 – Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito dalle Amministrazioni Comunali per le scuole comunali dell'infanzia, i nidi d'infanzia, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture.

Ogni singola Amministrazione Comunale comunica alla ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'anno scolastico, il calendario scolastico delle scuole del proprio territorio.

Ogni ente si riserva inoltre di organizzare sul proprio territorio servizi estivi per i bambini frequentanti i nidi e le scuole d'infanzia e/o le scuole primarie; il relativo calendario sarà comunicato da ciascuna Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria prima dell'inizio dei servizi.

Art. 6 – Servizi e forniture opzionali.

Ogni singola Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata anche come I.A.), nel periodo di durata dell'appalto, l'esecuzione dei sottoindicati servizi e forniture opzionali, rispetto alla fornitura dei pasti (tradizionali o monoporzione) prodotti presso centri di cottura in disponibilità della ditta o centri di cottura di proprietà comunale, che l'I.A. è tenuta ad eseguire. In tale circostanza l'A.C. comunica tramite PEC (posta elettronica certificata) o a mezzo fax all'I.A. il servizio o la fornitura opzionali da eseguirsi, la data di avvio del servizio/fornitura, la data di termine ed i plessi scolastici in cui il servizio/fornitura opzionale deve essere fornito.

Il prezzo dei servizi e delle forniture opzionali è quello indicato in sede di offerta dall'I.A. come prezzo unitario per ciascuna fattispecie di servizio/fornitura. Tale prezzo è applicato a decorrere dal momento in cui il servizio/fornitura opzionale viene attivato e per il periodo in cui lo stesso viene fornito dall'I.A.

I servizi e le forniture opzionali sono così individuati:

6.1 Servizio di refettorio con lavaggio di stoviglie durature nei plessi scolastici indicati dall'A.C.:(lettera B della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, lo scodellamento dei pasti con successiva distribuzione, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie in ceramica, dei contenitori sporchi e dei materiali/attrezzature utilizzate dagli addetti, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio. Il servizio comprende inoltre la pulizia ed il riassetto del cucinotto e/o locali accessori.

Sono a carico della ditta i prodotti di pulizia e di consumo necessari per il funzionamento della cucina/terminale di distribuzione.

Il costo di tale servizio è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti erogati nel plesso in cui l'I.A. svolge il presente servizio.

6.2 Servizio di refettorio con impiego di stoviglie a perdere (plastic free), nei plessi scolastici indicati dall'A.C.; (lettera C della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

Il servizio di refettorio comprende la fornitura delle stoviglie a perdere secondo quanto indicato al successivo punto 4), l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, lo scodellamento dei pasti con successiva distribuzione, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio dei contenitori sporchi e dei materiali/attrezzature utilizzate dagli addetti, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio. Il servizio comprende inoltre la pulizia ed il riassetto del cucinotto e/o locali accessori.

Sono a carico della ditta i prodotti di pulizia e di consumo necessari per il funzionamento della cucina/terminale di distribuzione.

Il costo di tale servizio è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti erogati nel plesso in cui l'I.A. svolge il presente servizio.

6.3 Servizio di ricevimento pasti, predisposizione carrelli, preparazione frutta e merende e riordino/pulizia locali cucina nei plessi scolastici indicati dall'A.C.:(lettera D della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

Il servizio comprende il ricevimento dei pasti, la predisposizione dei contenitori sui carrelli (**senza scodellamento dei pasti**) compreso i materiali per l'apparecchiatura, la preparazione della frutta del mattino e delle merende del pomeriggio, il ritiro dei carrelli al termine del pranzo e il successivo lavaggio delle stoviglie, il riordino e la pulizia del locale cucina e locali accessori.

Sono a carico della ditta i prodotti di pulizia e di consumo necessari per il funzionamento della cucina.

Il costo di tale servizio è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti erogati nel plesso in cui l'I.A. svolge il presente servizio.

6.4 Fornitura di stoviglie a perdere (lettera G della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

Quando le scuole sono sprovviste di lavastoviglie, o in caso di mal funzionamento delle stesse, o in caso venga fatta richiesta dall'A.C ai sensi dell'art.6, la I.A. deve fornire il materiale "a perdere" con le seguenti caratteristiche:

- **PIATTI, BICCHIERI E POSATE DI PLASTICA:** Piatti, bicchieri e posate devono essere di materiale per alimenti, **compostabile**, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare. La fornitura deve essere costituita da 1 bicchiere; 1 piatto per il primo; 1 piatto per il secondo; 1 piatto per il

contorno; 1 piatto per la frutta; 1 forchetta; 1 coltello; 1 cucchiaio; per ogni utente. Per le merende e/o colazioni, laddove previste, 1 bicchiere, 1 cucchiaio o cucchiaino.

- TOVAGLIOLI DI CARTA: Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico. Dimensioni 33 x 33 cm. Peso medio 3,2 gr. La fornitura deve essere costituita da due tovagliolini per ogni utente.
- TOVAGLIETTA DI CARTA: Devono essere prodotte con ovatta di cellulosa assolutamente atossica. Dimensioni 60 x 40. Peso medio 8 gr. La fornitura deve essere costituita da una tovaglietta per ogni utente.

Le stoviglie e/o tovagliato monouso devono essere conformi alla normativa di legge.

Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto in particolare devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

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

Il costo di tali forniture è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti erogati per i quali la fornitura aggiuntiva è richiesta.

6.5 Merende per Centro Bambini e Famiglie (lettera H della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

Merende veicolate dall'esterno (confezionate non singolarmente e/o con imballaggio biodegradabile) o prodotte presso centri di cottura di proprietà del Comune

Il costo di tali forniture è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero delle merende erogate.

6.6 Minipasto (lettera I della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

Fornitura di minipasto (più abbondante di una merenda) veicolato dall'esterno

Il costo di tali forniture è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei minipasti erogati.

6.7 Maggiorazione pasto per celiaci (lettera L della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

Quota unitaria aggiuntiva ai pasti per celiaci veicolati dall'esterno o prodotti presso centri di cottura di proprietà del Comune. Il costo di tali maggiorazioni è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti per celiaci erogati.

6.8 Trasporto pasti solo per Lotto 5 Comune di Viano (lettera M, N, O, della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

Il servizio opzionale di trasporto dei pasti con costo aggiuntivo è previsto solo per il Comune di Viano, considerate le caratteristiche territoriali e la distanza dei terminali di distribuzione (refettorio). In tutti gli altri casi il trasporto dei pasti è incluso nel costo pasto.

Il servizio potrebbe essere articolato e richiesto nelle seguenti varianti, sulla base delle valutazioni e necessità che verranno comunicate dal Comune stesso prima dell'avvio dell'a.s. o nel corso dello stesso:

M	Trasporto pasti scuola primaria di Regnano, scuola primaria S.Giovanni Querciola e scuola secondaria di Regnano *	Servizio di trasporto per consegna pasti nei plessi indicati al presente punto M, quota aggiuntiva giornaliera alla tipologia A	€ 73,20
N	Trasporto pasti scuola primaria S.Giovanni Querciola*	Servizio di trasporto per consegna pasti nei plessi indicati al presente punto N, quota aggiuntiva giornaliera alla tipologia A	€ 66,93
O	Trasporto pasti scuola primaria e/o secondaria Regnano*	Servizio di trasporto per consegna pasti nei plessi indicati al presente punto O, quota aggiuntiva giornaliera alla tipologia A	€ 56,47

6.9 Ulteriori servizi opzionali (non ricompresi nei punti precedenti)

Le Amministrazioni Comunali, per esigenze organizzative non preventivabili e sopravvenute, al fine di garantire un corretto ed efficiente funzionamento del servizio nei diversi plessi scolastici, si riservano di richiedere all'impresa aggiudicataria, nel periodo di durata contrattuale, ulteriori servizi, non rientranti nei punti precedenti e nella tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio, quali a titolo esemplificativo il servizio di distribuzione laddove non già compreso in una delle voci indicate.

Per tali servizi si prevede la corresponsione di una quota oraria di € 27,00.

Art. 7 –Produzione di pasti presso centri di cottura di proprietà dell'Amministrazione Comunale (lettera E della tabella descrittiva della tipologia della forniture/servizio)

Laddove previsto all'art. 1 o richiesto dalle Amministrazioni Comunali, l'Impresa Aggiudicataria produrrà i pasti presso il centro di cottura interno al plesso scolastico indicato, utilizzando i locali della cucina con le attrezzature, le strumentazioni e gli arredi presenti.

Tali locali ed aree pertinenti saranno prese in carico con verbale di consegna e potranno essere visionati dalla ditta prima di iniziare il servizio previo accordo con l'ufficio competente.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature ricevute. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa aggiudicataria fatti salvi eventuali maggiori danni e nei casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e condizioni in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L'Impresa Aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Qualora l'utenzieria e le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione non fossero sufficienti per il corretto espletamento del servizio la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad integrare le stesse con utensilerie ed attrezzature di propria proprietà. La manutenzione ordinaria degli arredi, strumentazioni ed attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'Impresa aggiudicataria che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. All'Amministrazione Comunale compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria. Qualora la ditta non esegua gli interventi necessari, provvederà

l'Amministrazione Comunale ponendone il relativo costo a carico della ditta inadempiente. Si precisano le seguenti definizioni:

- **Manutenzione ordinaria:** si intendono tutti i lavori periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, strumentazioni, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura, nonché tutti gli adempimenti previsti e le richieste avanzate dalla competente AUSL;
- **Manutenzione straordinaria:** si intende la sostituzione di attrezzature, strumentazioni ed arredi di valore pari o superiore ad € 1.000,00 iva esclusa.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad inviare semestralmente all'Amministrazione Comunale copia degli atti attestanti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria.

La prestazione del servizio si intende comprensiva delle seguenti operazioni:

- a) acquisto delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti;
- b) deposito del cibo (primi e secondi piatti, contorni, pane, acqua minerale) in appositi contenitori su carrelli; **sarà cura dell'Amministrazione Comunale provvedere alla somministrazione;**
- c) lavaggio di pentole, stoviglie, posate e quant'altro utilizzato per la produzione e la consumazione dei pasti. Le stoviglie e le posate utilizzate nelle sezioni sono consegnate alla cucina dal personale comunale;
 - a) pulizia delle strumentazioni fisse in cucina, pulizia e sanificazione dei pavimenti e rivestimenti della cucina e del locale dispensa oltrechè di ogni arredo ivi presente, compresi i serramenti, i vetri, le tapparelle nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti;
 - b) acquisto di quanto occorrente per provvedere al lavaggio delle stoviglie, posate e quant'altro utilizzato per la produzione e consumazione dei pasti e a tutte le operazioni di pulizia (detergenti, disinfettanti, ...); I prodotti utilizzati per il lavaggio e la pulizia devono essere eco-bio e completamente biodegradabili
 - c) raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti negli appositi cassonetti esterni alla sede di refezione;
 - a) oneri di manutenzione ordinaria come sopra specificato, sostituzione del materiale usurato o non più utilizzabile, di qualità almeno pari a quello presente;
 - b) derattizzazione dei locali

Nei servizi di nido e scuola dell'infanzia è richiesta altresì la somministrazione della frutta del mattino (compresi, per la scuola d'infanzia, anche i bambini che non consumano il pasto), la merenda del pomeriggio, consegnata sempre su carrello, ed inoltre una piccola merenda aggiuntiva per gli utenti del tempo lungo di nido d'infanzia e scuola d'infanzia.

Pertanto il quantitativo di frutta fornita per la merenda del mattino dovrà essere maggiorata del 5% rispetto al numero dei pasti forniti giornalmente nelle strutture interessate.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre fornire le torte per ogni incontro di sezione che si terrà presso i servizi prescolari, con previsione di n. 5 incontri all'anno per ogni servizio educativo 0-6 comunale e statale (ad es. incontri di sezione coi genitori), e n. 1 *buffet* all'anno per servizio educativo 0-6 comunale e statale, in occasione della chiusura dell'anno scolastico senza oneri aggiuntivi. In alternativa, l'A.C. potrà richiedere all'aggiudicatario l'acquisto dei prodotti necessari alla preparazione delle torte e dei buffet sopra indicati.

Ai pasti prodotti nei centri di cottura in cui l'I.A. svolge tale servizio si applica il prezzo offerto dall'impresa stessa in sede di gara.

Art. 8 – Pasti veicolati dall'esterno (lettera A e lettera F della tabella descrittiva della tipologia della forniture/servizio)

I pasti, sia tradizionali che monoporzione (pasto porzionato singolarmente contenuto in contenitori sigillati ermeticamente), dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menu proposti dalle Amministrazioni Comunali. Le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti; i menu e le relative grammature vengono rideterminati annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. I menu eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dalle Amministrazioni Comunali.

L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale della struttura scolastica o prescolastica attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente, via mail o per via telematica tramite tablet entro le ore 09.30.

In caso di assemblea sindacale o sciopero che interessa le prime ore, la prenotazione potrà essere effettuata entro le 10.30 con pasto alternativo/semplificato, per garantire comunque la fornitura del pasto.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico devono essere comunicati alla ditta aggiudicataria almeno 48 ore prima delle ore 10.00 del giorno del pasto. Tali comunicazioni possono venire effettuate tramite e-mail oppure per via telefonica e confermate successivamente a mezzo fax o mail.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dalle Amministrazioni Comunali seguendo gli schemi dietetici previsti dalle Amministrazioni Comunali per ogni singola patologia e per motivazioni religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta aggiudicataria, da personale diverso da quello indicato dalle Amministrazioni Comunali.

Nei servizi di nido e scuola dell'infanzia è richiesta altresì la somministrazione della frutta del mattino (compresi, per la scuola d'infanzia, anche i bambini che non consumano il pasto), la merenda del pomeriggio, consegnata sempre su carrello, ed inoltre una piccola merenda aggiuntiva per gli utenti del tempo lungo di nido d'infanzia e scuola d'infanzia.

Pertanto il quantitativo di frutta fornita per la merenda del mattino dovrà essere maggiorata del 5% rispetto al numero dei pasti forniti giornalmente nelle strutture interessate.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre fornire le torte per ogni incontro di sezione che si terrà presso i servizi prescolari, con previsione di n. 5 incontri all'anno per ogni servizio educativo 0-6 comunale e statale (ad es. incontri di sezione coi genitori), e n. 1 *buffet* all'anno per servizio educativo 0-6 comunale e statale, in occasione della chiusura dell'anno scolastico senza oneri aggiuntivi. In alternativa, l'A.C. potrà richiedere all'aggiudicatario l'acquisto dei prodotti necessari alla preparazione delle torte e dei buffet sopra indicati.

Ai pasti forniti nei plessi indicati si applica il prezzo offerto dall'impresa stessa in sede di gara.

Art. 9 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale le Amministrazioni Comunali e/o la ditta aggiudicataria dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 6 giorni rispetto alla data dello sciopero.

Rispetto ad altri eventi o necessità che possano, per qualsiasi motivo, influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale interessata dovrà essere informata almeno 48 ore prima.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione alla ditta aggiudicataria con un anticipo di 24 ore, le Amministrazioni Comunali riconoscono alla ditta aggiudicataria un equo indennizzo non superiore comunque al 30 % del valore della fornitura prevista. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta aggiudicataria come delle Amministrazioni Comunali che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Al verificarsi dei casi previsti dall'art. 107 del D. Lgs. n. 50 del 2016 potrà eventualmente essere disposta la sospensione del contratto.

Art. 10 – Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio di cui al presente capitolato. L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti: le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza) e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci. L'impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale di cui all'art. 50 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e nel rispetto delle Linee Guida n. 13 dell'Anac approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019, si allega al presente capitolato (ALLEGATO 2) l'elenco del personale attualmente impiegato dall'impresa uscente nell'esecuzione dei contratti dei diversi enti interessati dall'appalto.

Il concorrente deve allegare all'offerta un progetto di assorbimento, che illustri le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Il C.C.N.L. preso a riferimento ed applicato è quello del "Settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo".

Art. 11 – Organico addetti impegnato nella gestione delle cucine di proprietà degli enti appaltanti

La ditta aggiudicataria deve individuare e comunicare alle Amministrazioni Comunali il nominativo del responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzativa che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Per quanto riguarda l'organico impegnato, il personale per tutta la durata del contratto deve essere quello necessario per assicurare un servizio di qualità in ogni tipologia richiesta dai diversi enti.

Le Amministrazioni Comunali si riservano inoltre il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Per ogni plesso in cui l'I.A. gestisce il servizio di refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione adeguato al servizio da svolgere. Uno di essi, su indicazione della ditta aggiudicataria, assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con le Amministrazioni Comunali e l'utenza.

Art. 12 – Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dalle Amministrazioni Comunali al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione alle Amministrazioni Comunali.

Art. 13 – Formazione e addestramento

La ditta aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalle Amministrazioni Comunali. La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 20 (venti) ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 10 (dieci) ore annuali.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- Pulizia, sanificazione e disinfezione;
- Comunicazione con l'utenza;
- Dietetica particolare:

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 6 (sei) ore annuali.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- Organizzazione e tempistica del servizio;
- Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- Temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- Situazioni di emergenza.

Il personale dovrà inoltre essere formato, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

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

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 14– Vestiario e dispositivi di protezione individuale

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con le disposizioni di legge in vigore.

Art. 15 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa comunitaria, statale regionale, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

Art. 16 – Materie prime e fornitori

- L'approvvigionamento delle materie prime deve avvenire sulla base di un accurata scelta dei prodotti e dei fornitori tale da garantire un sistema di identificazione e rintracciabilità della filiera produttiva. Sono da privilegiare i sistemi di autocontrollo da parte delle ditta aggiudicataria rispondenti alla norma ISO 9001 ed in grado di monitorare tutti passaggi del processo produttivo.
- I prodotti alimentari forniti per la ristorazione scolastica devono essere conformi ai requisiti previsti dalle norme vigenti e leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di Contaminazione Microbica.
- Tutti i prodotti biologici offerti in sede di gara dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a

uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

- Tutti i prodotti IGP e DOP offerti in sede di gara dovranno provenire dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- È fatto esplicito divieto di utilizzo di alimenti geneticamente modificati i cosiddetti O.G.M
- A garanzia del prodotto e della rintracciabilità della filiera, tutte le carni avicunicole, di suino e di bovino dovranno essere di provenienza nazionale.
- l'olio extravergine di oliva utilizzato nella refezione scolastica deve essere conforme alla normativa di legge in vigore.

Per tutti i prodotti devono essere fornite le:

- schede tecniche delle derrate alimentari, comprensivo del marchio di produzione, nominativi del produttore e/o trasformatore, nome commerciale dei prodotti utilizzati, e ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione, ecc.

Art. 17 – Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia e igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 o e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 18 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

La ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento (c.d. Manuale HACCP) di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alle Amministrazioni Comunali.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alle Amministrazioni Comunali.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

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

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

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 19– Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire in conformità alla normativa vigente.

Art. 20 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittate tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 21 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel precedente art. 30 “*Linea refrigerata*” del presente Capitolato. La frutta ed il pane non consumati durante il pasto potranno essere trattenuti dalle strutture per essere consumati nell’arco della stessa giornata.

Art. 22 – Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 23 - Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate al Centro di Ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall’operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente.

L’impresa aggiudicataria dovrà fornire ad ogni Centro di Ristorazione, senza costi aggiuntivi a carico dei Comuni/Istituzioni, l’olio extra vergine di oliva necessario per il condimento in loco di alimenti/pietanze e lo zucchero.

Art. 24 - Menu

Il menu è lo schema della organizzazione delle pietanze da fornire ogni giorno a scuola sia per adulti che bambini. Detto menu deve essere predisposto dalla ditta in riferimento alla sostenibilità produttiva e validato dal S.I.A.N. (Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione) dell’A.S.L. di Reggio Emilia, garante della salute dei cittadini in ambito territoriale.

E’ articolato su 4 settimane, prevede varianti stagionali, menù invernale (indicativamente 01/10-31/03) ed estivo (indicativamente 01/04-30/09), che consentono di diversificare al massimo la scelta alimentare rispettando la stagionalità. La sua composizione è realizzata tenendo in considerazione i L.A.R.N. (livelli di assunzione di riferimento in nutrienti giornalieri), documenti emanati dalla Regione Emilia Romagna in materia di Ristorazione Scolastica e le “Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica” redatte dal Ministero della Salute.

Detti menù sono differenziati per struttura, nonché per le diete personalizzate.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli concordati con le Amministrazioni Comunali ed autorizzati dal servizio SIAN dell’AUSL.

I pasti devono essere prodotti con un sistema produttivo che utilizza il legume fresco/caldo, escludendo l’uso di cibi precotti e/o refrigerati, espressamente vietati

Art. 25 – Struttura dei menù

Pranzo: i bambini utenti di Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado e gli adulti docenti e non docenti aventi diritto a:

- primo piatto

- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato)

Per i bambini utenti della scuola d'infanzia e nido d'infanzia oltre a quanto anzidetto dovrà essere fornita anche la merenda.

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione scolastica, senza costi aggiuntivi a carico delle Amministrazioni Comunali. Dovrà inoltre essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche (diete speciali, ecc.).

Il pasto-scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile alla ditta aggiudicataria e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

Le Amministrazioni Comunali possono richiedere alla ditta aggiudicatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di sciopero o emergenze di servizio.

Per scuole dell'infanzia

- 2 panini (g 50) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
- 1 banana (media grandezza);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
- acqua;

Merenda:

- 1 pacchetto crackers o grissini (g 25);
- 1 brick succo frutta (ml 200)

Per scuola primaria e secondaria di I° grado

- 3 panini (g 50) di cui 2 con prosciutto cotto e crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
- 1 banana (media grandezza);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
- acqua.

Art. 26 – Variazione dei menu

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dalle Amministrazioni Comunali.

Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicatrice senza il parere di conformità espresso dal SIAN (Servizio competente dell'Azienda Ausl sul territorio).

La ditta aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 27 – Diete speciali

E
 UNIONE TRESINARO SECCHIA
 Ufficio Protocollo
 Protocollo N.0014528/2021 del 28/06/2021

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato:

- diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (di tipo metabolico, allergico, intolleranza alimentare, ecc.), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune;
- diete speciali per esigenze etiche ed etnico-religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza indirizzata ai competenti uffici del Comune;

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, opportunamente etichettate con il nome del destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 28 – Diete per celiaci

Per quanto riguarda le diete speciali per i soggetti affetti da **celiachia**, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune, la ditta aggiudicataria si impegna:

- a produrre i pasti e le merende utilizzando alimenti privi di glutine, presenti negli appositi prontuari, oltre che prodotti dietoterapeutici autorizzati;
- a produrre i suddetti pasti e le merende con caratteristiche simili al pasto fornito in ristorazione scolastica per nutriente, tipologia e ricetta, nella misura del 100% dell'intero menu;
- a somministrare pane non contenente glutine e a non utilizzare crackers o altri prodotti da forno in sostituzione del pane comune;
- in caso di feste o compleanni, a somministrare anche ai bambini celiaci dolci che, pur nelle dovute differenze di materia prima, abbiano caratteristiche simili di forma e aspetto a quelle distribuite nella collettività scolastica.

Nella preparazione e distribuzione di tali pasti la ditta aggiudicataria dovrà rispettare le necessarie procedure operative (utensili e attrezzature dedicate, appositi spazi nelle dispense e nei frigoriferi, ecc.) per evitare contaminazioni.

Art. 29 – Diete di transizione (Diete in bianco)

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Art. 30 Introduzione di nuove portate e menu sperimentali

Le Amministrazioni Comunali in accordo con il SIAN si riservano la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

Art. 31 Requisiti degli alimenti.

Si riporta di seguito quanto contenuto nel Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

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

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualita' nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalita' 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, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualita' Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualita' regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformita' a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformita' competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici puo' essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformita' a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalita' 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 liberta'» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in liberta'» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica. Non e' consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non

appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

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

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

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

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

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte,** anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

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

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu' relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menu', completo di tali informazioni, dovrà essere reso disponibile all'utenza, in modo tale di renderla edotta sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

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

Art. 32– Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dei Pesì (ALLEGATO 1 al presente capitolato), nelle quali sono riportati tutti i pesì degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione sia per le scuole d'infanzia che per le scuole primarie e secondarie di I grado. Tali pesì si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Per i pasti degli adulti si utilizzano le quantità indicate nelle Tabelle dei Pesì previste per gli alunni delle scuole secondarie di I grado aumentate del 15%.

Art. 33– Tabella pesì a cotto

La ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesì a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola.

Le tabelle dei pesì a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite alle Amministrazioni Comunali ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 34 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

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

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

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

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

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

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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

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

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale

Art. 35 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature di conservazione degli alimenti.

I contenitori devono essere in polietilene, isotermici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario (etichetta).

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 36 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

La ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 60 (sessanta) minuti.

La ditta aggiudicataria dovrà elaborare il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

Art. 37 – Orari di trasporto e di consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura della ditta aggiudicatrice.

La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come indicato dalle singole Direzioni.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione la ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla ditta aggiudicataria l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale della scuola addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia alla ditta aggiudicatrice e inoltrando l'originale al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli

adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 38 – Somministrazione portate

La ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle dei Pesi.

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 delle Amministrazioni Comunali.

Art. 39 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- 5 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 6 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 7 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle Tabelle dei Pesi a cotto e/o a crudo;
- 8 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 9 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 10 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 11 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 12 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 13 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 14 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- 15 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 40 – Informazione ai commensali

La ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Art. 41 – Pulizia delle attrezzature e dei locali

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro di Produzione Pasti e presso i Centri di Ristorazione devono essere disciplinati nel regolamento (c.d. Manuale HACCP) di cui all'art. 18 del

presente capitolato.

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

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

I detersivi dovranno essere conservati nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e posizionati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta aggiudicatrice intende utilizzare, devono essere allegate al regolamento di cui sopra le schede tecniche di sicurezza, che devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti e presso ogni Centro di Ristorazione. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

La ditta aggiudicataria deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la ditta aggiudicataria ha concordato con le singole Amministrazioni Comunali.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi) ad esclusione del lavaggio dei pavimenti.

La ditta aggiudicatrice provvede inoltre a fornire giornalmente brocche in polycarbonato (litri 1-1/2) per l'acqua potabile, e a ritirarle giornalmente per le opportune operazioni di sanificazione.

Art. 42 – Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 43 – Interventi ordinari e straordinari

La ditta aggiudicatrice deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 44 - Divieti

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

Art. 45 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Le pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della ditta aggiudicatrice che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

Art. 46 – Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia; essi devono essere conformi agli standard di contaminazione ambientale generalmente riconosciuti.

Art. 47 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, ed è obbligo della ditta aggiudicataria applicare le norme sulla raccolta differenziata vigenti nel territorio comunale di ogni ente.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Produzione o dei Centri di Ristorazione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti esterni alla sede di refezione.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della ditta aggiudicatrice.

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

Nei nidi d'infanzia i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.

In caso di non funzionamento della lavastoviglie si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

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

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 menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalita' 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. 48 – Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale della ditta aggiudicataria, è a carico della stessa.

Art. 49 - Divieti

È fatto divieto al personale della ditta aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 50– Diritto di controllo delle Amministrazioni Comunali

È facoltà delle Amministrazioni Comunali effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà delle Amministrazioni Comunali disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti e i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dall'offerta dalla ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Art. 51 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate incaricate dalle Amministrazioni Comunali;

Art. 52- Commissione mensa

Il Comune e le Dirigenze hanno istituito, con compiti consultivi ed informativi, apposite Commissioni Mensa, avvalendosi anche dei tecnici del S.I.A.N. dell'Azienda USL del Distretto di Scandiano, per una puntuale verifica degli standard qualitativi ed organizzativi del servizio offerto agli utenti.

La ditta aggiudicataria dovrà partecipare agli incontri della Commissione Mensa, convocati dai singoli enti, in media due volte all'anno e, se richiesto, favorire la visita della Commissione ai centri di produzione. Nel caso la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire ai visitatori autorizzati

dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita ai Centro di Produzione Pasti e/o ai Centri di Ristorazione.

Art. 53– Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dalle Amministrazioni Comunali, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, ne' muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dalle Amministrazioni Comunali e dalle strutture;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere

effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla ditta aggiudicataria o dai tecnici incaricati dalle Amministrazioni Comunali.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalle Amministrazioni Comunali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici delle Amministrazioni Comunali ed i tecnici specializzati incaricati dalle Amministrazioni Comunali stesse effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto alle Amministrazioni Comunali per la quantità di campioni prelevati.

Art. 54 – Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dalle Amministrazioni Comunali potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dalle Amministrazioni Comunali provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Le Amministrazioni Comunali provvederanno entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla ditta aggiudicataria.

In caso di emergenze di carattere sanitario le Amministrazioni Comunali potranno disporre il blocco di particolari tipologie di alimenti, che la ditta aggiudicatrice dovrà sostituire con prodotti aventi caratteristiche nutritive equivalenti.

Art. 55 – Metodologia del Controllo Qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 56 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati delle Amministrazioni Comunali, uno a disposizione della ditta aggiudicataria), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale

e non sulla preparazione già miscelata;

2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondi piatti:

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

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

3) pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 57 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta aggiudicatrice, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui le Amministrazioni Comunali riscontrino successivamente la violazione degli obblighi, le Amministrazioni Comunali comunicheranno alla ditta aggiudicataria, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta aggiudicataria non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, le Amministrazioni Comunali applicheranno le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 58 – Penalità

Le Amministrazioni Comunali a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riservano di applicare le seguenti penalità:

1 - *Standard merceologici.*

1.1. – Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2. - Euro 500 (cinquecento)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. Euro 500 (cinquecento)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2 - *Quantità.*

2.1. - Euro 500 (cinquecento)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 - Euro 5.000 (cinquemila)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3. - Euro 2.500 (duemilacinquecento)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4. - Euro 500 (cinquecento)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5. - Euro 500 (cinquecento)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3. - *Rispetto del menù.*

3.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto).

3.2. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto).

3.3. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno).

3.4. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

3.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (colazione).

3.6. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (merenda).

4. - *Igienico-sanitari.*

4.1. - Euro 500 (cinquecento)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. - Euro 500 (cinquecento)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. - Euro 1.000 (mille)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. - Euro 500 (cinquecento)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. - Euro 500 (cinquecento)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6. - Euro 1.000 (mille)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. - Euro 1.000 (mille)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.8. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori).

4.9. - Euro 500 (cinquecento)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10. - Euro 500 (cinquecento)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.

4.12. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

5. - *Tempistica.*

5.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. - *Personale.*

6.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme di cui al Personale del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che le Amministrazioni Comunali sono tenute ad effettuare agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica (o regolamento comunale equivalente), sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della ditta aggiudicataria; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale le Amministrazioni Comunali possono procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 59 – Prezzo del pasto e dei servizi/forniture.

Nel prezzo unitario di un pasto e dei servizi/ forniture si intendono interamente compensati dalle Amministrazioni Comunali alla ditta aggiudicataria tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo dei pasti e dei servizi/forniture eventualmente richiesti per i servizi estivi (tempo estivo per i bambini frequentanti le scuole d'infanzia e centro estivo per i bambini frequentanti le scuole primarie) sarà il medesimo dei pasti e servizi/forniture erogati nel corso dell'anno scolastico.

Art. 60 – Revisione prezzi.

Il corrispettivo contrattuale rimane invariato per tutta la durata dell'appalto salva la revisione periodica del prezzo a partire dal secondo anno, in caso di rinnovo del contratto.

Il parametro di riferimento sarà la variazione dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia (indice F.O.I.).

Art. 61 - Pagamenti

La ditta aggiudicataria deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti e dei servizi forniti nel mese precedente.

Si stabilisce sin d'ora che le Amministrazioni Comunali potranno rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica all'ufficio individuato da ciascun ente al ricevimento delle stesse, secondo il Codice Univoco Ufficio che sarà comunicato da ciascun ente alla ditta aggiudicataria. Su ogni fattura dovrà essere obbligatoriamente indicato il CIG.

Dovrà inoltre essere inviata ai singoli enti la fattura di cortesia in formato pdf, nel momento dell'invio della fattura elettronica, contenente il totale complessivo dei pasti mensili, suddivisi per tipologia tra pasti bambini, pasti adulti, pasti per celiaci, ecc...

La liquidazione del corrispettivo verrà effettuata a mezzo di mandato di pagamento, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture.

Ai sensi dell'art. 4 comma 3 del DPR 207/2010 sull'importo netto progressivo delle prestazioni dovrà essere operata una ritenuta dello 0,50 per cento, da indicare espressamente in fattura da parte dell'aggiudicatario a scomputo del proprio corrispettivo (secondo il seguente schema: importo delle prestazioni - ritenuta 0,5% = totale fattura). Le ritenute così operate saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo le verifiche svolte della

stazione appaltante in merito alle prestazioni richieste ed all'ottenimento del documento unico di regolarità contributiva DURC.

Ai sensi dell'art. 4, comma 2, del DPR 207/2010, qualora il DURC acquisito dal Comune segnali un'inadempienza contributiva del Gestore, l'ente tratterà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. In tal caso il Comune provvederà a disporre direttamente il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC agli enti previdenziali e assicurativi.

Le Amministrazioni Comunali si riservano la possibilità di istituire, nel corso di validità dell'appalto, anche per periodi determinati, "buoni pasto giornalieri" con i quali gli utenti dei servizi pagheranno direttamente le prestazioni alla ditta aggiudicataria, attraverso l'acquisto dalla ditta stessa, nelle modalità da concordare, di blocchetti contenenti tali buoni.

In tal caso le Amministrazioni potrebbero provvedere, secondo quanto sarà stabilito da ciascuno dei Comuni/Istituzione, al pagamento della differenza tra il costo effettivo di aggiudicazione di ciascuno dei servizi specificati nel presente capitolato e la spesa posta a carico degli utenti, nonché degli eventuali pasti per i quali non sia stato acquistato il relativo buono da parte degli utenti.

A tal fine le fatture saranno presentate da parte della ditta aggiudicataria nelle modalità sopra indicate, tenendo conto dei pasti consumati e degli eventuali pasti per i quali non sia stato acquistato il relativo buono.

In fase di stipula dei singoli contratti le Amministrazioni Comunali concorderanno con la ditta aggiudicataria le modalità di pagamento delle forniture di propria competenza.

Art. 62 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modif. ed integrazioni.

L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune/Istituzione gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti apposita clausola con la quale ciascuna delle parti si assume gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modif. ed integrazioni.

L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione al Comune/Istituzione della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La violazione degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell' art. 3 comma 9 bis Legge n. 136/2010, testo vigente, costituisce causa di risoluzione del presente contratto.

Art. 63– Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto, a garanzia dell'osservanza degli obblighi contrattuali, il gestore dovrà prestare – nei modi previsti dalla vigente normativa (Legge n. 348 del 10/6/82 e successive modificazioni) apposita cauzione definitiva **per ogni contratto da stipulare con ciascun Comune contraente nella misura pari al 10% del singolo valore contrattuale**, mediante fideiussione

bancaria o assicurativa; per le imprese in possesso di certificazioni di qualità è prevista la riduzione del 50% del deposito cauzionale, come previsto dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia fideiussoria a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Per tutto quanto non previsto dal presente articolo, si applica l'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 64 – Assicurazioni

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi ai servizi oggetto del presente appalto. Sarà obbligo del gestore adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni, nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché danni a beni pubblici e privati.

L'impresa aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che, dal servizio prestato o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dei Comuni che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevate le Amministrazione Comunale, che saranno inserite nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere.

L'Impresa aggiudicataria con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto (e per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) si obbliga a stipulare con primario assicuratore un'adeguata copertura assicurativa, in favore di tutti i Comuni contraenti, per i rischi inerenti il servizio appaltato per responsabilità civile verso terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), con i seguenti massimali:

- RCT per sinistro Euro 7.000.000,00
- RCT per persona Euro 7.000.000,00
- RCT per danni a cose Euro 7.000.000,00
- RCO per sinistro Euro 7.000.000,00
- RCO per persona Euro 7.000.000,00

Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa ai Comuni contraenti prima dell'inizio del contratto.

Art. 65 – Adempimenti connessi alla sicurezza

L'impresa aggiudicataria si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. La ditta aggiudicataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D. Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale

(in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc...) nonchè a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 stesso.

Nei casi di gestione di centri di cottura di proprietà degli enti comunali, il personale della ditta aggiudicataria dovrà effettuare le prove di evacuazione unitamente al resto del servizio, secondo il piano della sicurezza predisposto dall'ente stesso.

Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme inerenti la sicurezza in applicazione del Decreto Legislativo n. 81/2008.

In relazione alle diverse fattispecie di servizio oggetto dell'appalto e ai rischi da interferenze derivanti dall'esecuzione delle attività previste, i singoli enti provvederanno, se necessario, alla predisposizione del **DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze)** per i rischi eventuali nelle strutture di propria competenza, ai sensi del D. Lgs. 81/2008, prima dell'avvio del contratto.

I costi della sicurezza da interferenze compresi nelle basi d'asta dei singoli lotti comprendono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i costi per incontri formativi, l'attività di informazione sui rischi specifici connessi all'ambiente di lavoro diverso dai centri di produzione in disponibilità della ditta, le attrezzature e strumentazioni per eliminare o ridurre le interferenze, ecc.

Nell'eventualità della presenza di lavoratori di altre aziende per ogni e qualsiasi motivo la ditta aggiudicatarie si impegna:

- a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- a coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle eventuali interferenze tra i lavori delle diverse aziende presenti.

La ditta aggiudicataria deve comunicare alle Amministrazioni Comunali il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 66 – Cessione del contratto e subappalto del servizio.

A pena di nullità, è vietato all'impresa aggiudicataria cedere il contratto di cui al presente appalto, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1 lett. d) del D. Lgs. 50/2016 .

E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 105 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 67 – Stipula contratto

Si precisa che ogni singolo Comune/Istituzione contraente, dopo la presa d'atto del risultato di gara, procederà alla stipula del contratto con l'Impresa aggiudicataria con il quale verrà regolamentata la fornitura del servizio secondo quanto previsto dal capitolato speciale e dall'offerta presentata dall'aggiudicatario. Inoltre ogni singolo ente, dopo l'aggiudicazione definitiva, è tenuto agli adempimenti di legge di propria competenza previsti dal D. Lgs. 50/2016.

L'importo di ciascun contratto da stipulare con i Comuni/Istituzione contraenti sarà determinato dall'offerta a prezzi unitari presentata dalla ditta aggiudicataria per ciascuna tipologia di servizio, moltiplicata per il numero dei pasti/servizi da fornire per ogni ente per l'intera durata contrattuale.

La stipula formale del contratto resta subordinata all'accertamento che l'impresa aggiudicataria non si trovi in nessuna delle condizioni ostative alla stipula stessa.

Qualora l'appaltatore non si presenti per la stipula del contratto entro il termine assegnato oppure non presenti la documentazione richiesta, è facoltà dei Comuni contraenti, procedere, previa diffida,

all'aggiudicazione ad altro offerente, salve le sanzioni di legge e la rifusione di ogni eventuale ulteriore danno.

Il contratto sarà redatto e stipulato nella forma pubblica amministrativa.

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, sono a totale carico della ditta appaltatrice.

Art. 68 – Clausola di risoluzione del contratto

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 65, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
- c) impiego di personale non dipendente dalla ditta aggiudicataria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione delle Amministrazioni Comunali in forma di lettera raccomandata o posta elettronica certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora le Amministrazioni Comunali intendano avvalersi di tale clausola, le stesse si rivarranno sulla ditta aggiudicatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Il Comune o l'Istituzione potrà recedere dal contratto, come previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 convertito nella Legge n. 135/2012, qualora si rendessero disponibili convenzioni Consip o Intercent-ER i cui parametri qualità-prezzo siano migliorativi rispetto al contratto in essere. In tal caso si applica quanto previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 convertito nella Legge n. 135/2012.

Art. 69 – Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 70 – Codice di comportamento e altri obblighi

L'Impresa Aggiudicataria, ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001, dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non avere attribuito

incarichi ad ex dipendenti o incaricati delle Amministrazioni Comunali che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto delle Amministrazioni medesime, nei suoi confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna inoltre a rispettare, per quanto compatibili, il d.p.r. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e i Codici di comportamento dei dipendenti pubblici delle singole Amministrazioni Comunali, rinvenibili sui rispettivi siti internet nella sezione "Amministrazione Trasparente".

Ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 62/2013 infatti, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento" sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di servizi all'Amministrazione.

Il contratto sarà pertanto risolto in caso di violazione da parte dell'aggiudicatario/affidatario degli obblighi derivanti dai citati codici.

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituiscono causa di risoluzione del contratto.

Art. 71 - Norme antipedofilia

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a rispettare quanto stabilito dal decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 39, che ha inserito il seguente articolo 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro" nel d.p.r. 313/2002. Tale norma dispone: "*1. Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.*

2. Il datore di lavoro che non adempie all'obbligo di cui all'articolo 25-bis del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre, n. 313, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 10.000,00 a euro 15.000,00".

L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con l'Amministrazione, che comporterà la risoluzione del medesimo.

Art. 72 – Disposizioni finali

La ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato.

Art. 73 – Richiamo alla legge e ad altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 74 – Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il foro competente di Reggio Emilia.

Art. 75 – Trattamento dei dati personali

Il “Comune”, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 “Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali”, informa il “Gestore” che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l’assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

Il Comune, nei casi in cui si renda necessario comunicare dati personali, con apposito atto sindacale provvederà a nominare l’Impresa Aggiudicataria responsabile del trattamento esterno dei dati relativi all’oggetto del contratto, applicando quanto previsto dall’art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 .

Art. 76 – Allegati

Al presente Capitolato Speciale sono allegati, per formarne parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti :

Allegato 1 – Tabella pesi - Grammature medie

Allegato 2 - Manodopera attuale per clausola sociale

E

UNIONE TRESINARO SECCHIA
Ufficio Protocollo

Protocollo N.0014528/2021 del 28/06/2021