



CITTA' DI GRAVELLONA TOCE

Provincia del Verbano Cusio Ossola

P.zza Resistenza,10 – Tel. 0323/848386 – Fax 0323/864168 – C.F. 00332450030

PEC: gravellonatoce@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Servizio di refezione scolastica, centro estivo, asilo nido e fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare per il Comune di Gravello Toce (VCO) a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM approvati con DM 65 del 10/3/2020

***Periodo: dal 01/01/2022 al 31/08/2025
con facoltà di prosecuzione per ulteriori anni tre dal
01/09/2025 al 31/08/2028***

CIG 893755715C

INDICE:

PRINCIPI GENERALI	5
TITOLO I: Oggetto dell'appalto.....	6
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO –	6
ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO -	7
ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO -	7
ART. 4 - CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -	7
ART. 5 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEI CENTRI REFEZIONALI.....	7
TITOLO II: Servizio di Ristorazione scolastica e Centri Estivi.....	8
ART. 6 - TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI -	8
ART. 7 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA -	9
ART. 8 – GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE -	9
ART. 9 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	9
ART. 10 - INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -	10
ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -	10
TITOLO III: Organizzazione servizio di ristorazione scolastica e Centri Estivi.....	11
ART. 12 - CENTRO COTTURA –.....	11
ART. 13 - PREPARAZIONE DELLE PORTATE -	11
ART. 13.1 -STRUTTURA DEI MENÙ SCOLASTICO/CENTRI ESTIVI -	11
ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA -	12
ART. 14.1 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -	12
ART. 14.2 – GARANZIE DI QUALITA' E CRITERI AMBIENTALI MINIMI -	12
ART. 14.3 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI PREVISTI DAL CAPITOLATO SPECIALE E/O OFFERTI IN SEDE DI GARA -	14
ART. 14.4 – RELAZIONE TRIMESTRALE SULLA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI -	14
ART. 14.5 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -	14
ART. 14.6 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -	14
ART. 14.7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -	14
ART. 14.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -	15
ART. 14.9 - PENTOLAME PER LA COTTURA -	16
ART. 14.10 – COTTURA -	16
ART. 14.11 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -	16
ART. 14.12 - LINEA REFRIGERATA -	17
ART. 14.13 - CONDIMENTI -	17
ART. 14.14 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -	17
ART. 14.15 - DIETE SPECIALI -	17
ART. 14.16 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -	18
ART. 14.17 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, <i>PACKED LUNCH</i> -	19
ART. 14.18 – RICICLO -	19
ART. 14.19 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -	19
ART. 14.20 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI -	20
ART. 14.21 – RIFIUTI -	20
ART. 14.22 – CUSTOMER SATISFACTION.....	20
ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -	20
ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI -	21
ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE -	21
ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -	23
ART. 19 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO –.....	23
ART. 20 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -	23
ART. 21 - FORNITURE -	24
ART. 22 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -	24
ART. 23 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.....	25
TITOLO IV: Servizio ristorazione Asilo Nido, comprensivo fornitura derrate alimentari e Personale (Cuoco/a).....	25
ART. 24 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO –	25
ART. 25 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA –	26
ART. 26 – DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE –	26
ART. 27 – CONSEGNA DERRATE ALIMENTARI –	26
ART. 28 – QUALITA' E QUANTITA' DEGLI ALIMENTI –	27
ART. 29 – TRASPORTO –	27

ART. 30 – CONTROLLI E SANZIONI –	27
ART. 31 – FORNITURA DEL PERSONALE DI CUCINA -	27
ART. 32 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -	27
TITOLO V – Servizio di fornitura pasti a domicilio.	28
ART. 33 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO -	28
ART. 34 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	
TITOLO VI: Servizio informatizzato per la gestione delle iscrizioni, prenotazioni, pagamenti e conteggio dei pasti. caratteristiche del sistema di gestione.....	
ART. 35 - SISTEMA INFORMATIZZATO	
TITOLO VII: Strutture, arredi, attrezzature.	30
ART. 36 - ARREDI ED ATTREZZATURE -	30
ART. 37 - ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE -	30
ART. 38 - CONSEGNA ALLA DITTA DI ATTREZZATURE, IMMOBILI, UTENSILI, ARREDI –	30
ART. 39 - ATTREZZATURE INSTALLATE DALL’I.A.	32
ART. 40 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI -	32
ART. 41 - MANUTENZIONE ORDINARIA -	32
ART. 42 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA –	32
ART. 43 - ACCESSI -	33
TITOLO VIII: Prodotti per la pulizia e la sanificazione e <i>Pest Management</i>	33
ART. 44 - PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -	33
ART. 44.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI, <i>PEST MANAGEMENT</i> -	34
TITOLO IX: Personale.	34
ART. 45 - PERSONALE –	34
ART. 46 - ORGANICO –	35
ART. 46.1 - CLAUSOLA SOCIALE	35
ART. 47 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -	35
ART. 48 – FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -	36
TITOLO X – Protezione dei dati personali.....	36
ART. 49 – PREMessa –	36
ART. 50 – FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALL’I.A. -	36
ART. 51 – OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -	37
ART. 52 – ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELL’I.A. -	37
ART. 53 – FORNITURA DELL’INFORMATIVA PREVISTA DALL’ART. 13 DEL REG. UE N. 679/2016 –	37
ART. 54 – PROPRIETÀ DEI DATI -	37
ART. 55 – DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -	37
ART. 56 – BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -	37
ART. 57 – NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -	37
ART. 58 – RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -	37
ART. 59 – OBBLIGO DELLA REDAZIONE DEL DOCUMENTO PROGRAMMATICO SULLA SICUREZZA E SUO PERIODICO AGGIORNAMENTO -	37
ART. 60 – FORMAZIONE PERIODICA PER GLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO DEI DATI -	38
ART. 61 – VERIFICA PERIODICA DELLE MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE -	38
TITOLO XI – Norme di prevenzione, sicurezza e antifortunistica nei luoghi di lavoro	38
ART. 62 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -	38
ART. 63 - RISCHI INTERFERENTI -	38
TITOLO XII : Oneri e assicurazioni a carico dell’I.A. e dell’A.C.....	39
ART. 64 - ONERI E ASSICURAZIONI -	39
ART. 65 - PENALI –	39
ART. 66 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -	42
ART. 67 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -	43
ART. 68 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -	43
ART. 69 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -	43
ART. 70 - DANNI -	44
ART. 71 - PAGAMENTI E TARIFFE -	44
ART. 72 - REVISIONE PREZZI -	44
ART. 73 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO -	44
ART. 74 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -	45
ART. 75 - OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	45
ART. 76- NORME DI RINVIO	45

	ALLEGATI
N. 1	Qualità delle materie prime
N. 2	(Grammature derrate per tutte le utenze)
	<i>N. 2.1 – Tabella delle grammature 1-3 anni</i>
	<i>N. 2.2 – Tabella delle grammature 3-6 anni</i>
	<i>N. 2.3 – Tabella delle grammature 6-11 anni</i>
	<i>N. 2.4 – Tabella delle grammature Sc. Medie (e adulti)</i>
N. 3	(Menù per tutte le utenze)
	<i>N. 3.1 - Menù Asilo Nido</i>
	<i>N. 3.2 - Menù refezione scolastica</i>
N. 4	Limiti contaminazione di alimenti e superfici
N. 5	D.U.V.R.I.
N. 6	Elenco personale Ditta uscente
N. 7	Planimetria Cucina Asilo Nido Comunale

PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato speciale è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., art. 34), al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. n. 65 del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il luogo di svolgimento dei servizi è sul territorio del Comune di Gravellona Toce, come meglio descritto nel prosieguo.

I servizi dovranno svolgersi sotto l'osservanza delle indicazioni contenute negli articoli che seguono, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato, oltre che nel rispetto di eventuali protocolli di sicurezza sanitaria previsti dalle autorità competenti, che potrebbero anche richiedere rimodulazione dei servizi stessi.

DEFINIZIONI:

- A.C.: Amministrazione Comunale, Comune di Gravellona Toce
- I.A.: Impresa Appaltatrice
- Codice: D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 – Codice dei Contratti Pubblici
- CS: Capitolato Speciale
- Centro refezionale: sito nel quale si svolge la somministrazione e la consumazione dei pasti destinati agli utenti del Comune, ivi incluse le zone di pertinenza (corridoi, servizi igienici, aree lavaggio).
- Cucina *office*: area del centro refezionale, all'interno della quale avvengono le attività di ricevimento e preparazione pasti/ultimazione delle ricette per la somministrazione e il lavaggio dell'utensileria.
- ASM: addetto ai servizi mensa. Si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.
- Legame: si intende la metodologia con la quale i pasti vengono prodotti e movimentati.
- Pasto a legume fresco-caldo, *Cook & Hold & Serve*: pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- Pasto a legume refrigerato, *Cook & Chill*: pasto che dopo la sua produzione, con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici e nutrizionali, è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura, con rallentamento del processo di proliferazione di agenti alteranti ed è successivamente riportato in temperatura (riattivazione), mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- *Menù "standard"*: lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche.
- *CAM (Criteri Ambientali Minimi)*: sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.
- *Pest management*: si intendono i servizi per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari. Tali attività dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

TITOLO I: Oggetto dell'appalto.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO –

L'affidamento ha per oggetto la gestione in appalto del servizio di ristorazione scolastica, Centri Estivi e Asilo Nido e fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare, come di seguito specificato:

- ristorazione scolastica e Centri Estivi con consegna e somministrazione pasti presso i seguenti centri refezionali
 - Scuola dell'Infanzia Statale "Il Girotondo"- Via U. Del Signore, 3
 - Scuola Primaria Statale "F. Albertini" - Via F. Pattaroni.
 - Scuola Secondaria di primo grado "G. Galilei" - Via Ing. Pariani, 25.
 - Centri Estivi, eventualmente organizzati al termine dei rispettivi calendari scolastici, generalmente nel periodo giugno/luglio e nelle prime due settimane del mese di settembre, per i bambini della scuola primaria presso la sede della scuola secondaria.
- ristorazione Asilo Nido Comunale, con fornitura di derrate alimentari, personale di cucina e con totale conduzione della cucina stessa, per la produzione dei pasti presso la struttura sita in Via U. Del Signore, 1.
- ristorazione per gli utenti assistiti dal servizio di assistenza domiciliare del territorio comunale con consegna di tutti i pasti presso un plesso centro refezionale o altro luogo stabilito fra le parti (non è richiesta la consegna al domicilio di ciascun utente);
- fornitura e gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica e centro estivo. Il sistema di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito, attualmente viene gestito dall'A.C., attraverso modalità di pre-pagato, mediante sistema con buoni pasto cartacei. Il sistema informatico richiesto, fornito e gestito dall'I.A., a propria cura e spese, dovrà essere finalizzato alla gestione:
 - delle iscrizioni degli utenti
 - delle prenotazioni giornaliere,
 - del pagamento dei pasti con sistema prepagato,
 - dei solleciti di pagamento per la gestione delle morosità che restano in capo, per competenza, all'A.C., secondo quanto successivamente specificato all'art. 35 del Capitolato Speciale.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Appaltatrice anche eventuali estensioni del servizio – per servizi analoghi (prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi di ristorazione), previo accordo in relazione alle modalità di erogazione e agli eventuali costi aggiuntivi rispetto al prezzo del pasto fissato in sede di aggiudicazione, compatibilmente con le prescrizioni, le indicazioni dietetiche e le grammature indicate nel presente Capitolato.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO -

L'appalto ha durata dal 01.01.2022 al 31.08.2025 secondo le modalità specificate di seguito.

L'A.C., laddove ravvisi un preminente interesse pubblico e lo svolgimento del servizio da parte dell'I.A. stessa sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti nel primo triennio e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto, si riserva la facoltà di proseguire l'affidamento dei servizi per ulteriori tre anni (dal 01.09.2025 al 31.08.2028), ai sensi dell'art. 63 c. 5 e 35 c. 4 del Codice degli appalti alle medesime condizioni normative ed economiche. L'opzione di prosecuzione dovrà essere perfezionata con atto espresso dell'A.C..

Se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'A.C. non avrà ancora provveduto ad aggiudicare il servizio, l'I.A. è tenuta al proseguimento dell'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, come previsto dall'art. 106 comma 11 del D. Lgs. N. 50/2016 e ss.mm.ii., per il tempo strettamente necessario a garantire la continuità del servizio senza soluzione di continuità.

L'A.C. ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà di disporre la sospensione del servizio in oggetto, al verificarsi di eventi che impediscano, anche in via temporanea, l'esecuzione dello stesso, ivi compresi eventuali eventi legati all'emergenza nazionale derivante dalla pandemia da Covid-19, che rendano impossibile lo svolgimento del servizio.

ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO -

L'appalto in oggetto è disposto con determinazione del Responsabile dei Servizi alla persona del Comune di Gravellona Toce e rientra nelle definizioni di cui all'art. 144, "Servizi di ristorazione", del D. Lgs. 50/2016.

ART. 4 - CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -

Verrà applicato il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 – e gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta, analiticamente descritti, sono i seguenti:

- Qualità del servizio max. punti 70
- Prezzo del servizio max. punti 30

Il servizio verrà aggiudicato all'Impresa che, sommati i punteggi a lei attribuiti in sede di valutazione qualitativa e relativa al prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio globale più alto.

L'importo complessivo risultante non potrà in ogni caso essere superiore all'importo a base d'asta previsto nel presente CS.

Il prezzo offerto dalla ditta dovrà essere comprensivo di tutte le spese che la Ditta stessa dovrà sostenere per l'assunzione del servizio, ad eccezione dell'IVA e dovrà restare invariato per tutta la durata dell'appalto, salvo quanto previsto dall'art. 72 del presente CS – "Revisione dei prezzi".

ART. 5 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEI CENTRI REFEZIONALI –

Il numero presunto di pasti destinati all'utenza di cui al presente capitolato nel periodo dal 01.01.2022 al 31.08.2025 è di **154.217** pasti così suddivisi:

- **26440** per la Scuola dell'Infanzia
- **71860** per la Scuola Primaria
- **17150** per la scuola secondaria
- **12765** per gli utenti del servizio a domicilio
- **6800** per il Centro Estivo della Scuola Primaria
- **19202** per asilo nido comunale

In caso di proseguimento dell'affidamento dei servizi per ulteriori tre anni dal 01.09.2025 al 31.08.2028 il numero presunto di pasti destinati all'utenza di cui al presente capitolato **nel periodo dal 01.01.2022 al 31.08.2028 è di n. 281.537 pasti secondo il seguente schema:**

- **48280** per la Scuola dell'Infanzia
- **132040** per la Scuola Primaria
- **31400** per la scuola secondaria
- **23205** per gli utenti del servizio domiciliare
- **11900** per il Centro Estivo della Scuola Primaria
- **34712** per asilo nido comunale

Tale numero costituisce il numero di pasti considerati ai fini della determinazione dell'importo posto a base d'asta.

L'utenza consumerà i pasti presso i refettori sottoindicati:

UTENZA	N. PASTI PRESUNTI PER ANNO SCOLASTICO	GIORNI DI SERVIZIO (per settimana)	SETTIMANE DI SERVIZIO (anno scolastico)	TIPOLOGIA SERVIZIO	UBICAZIONE REFETTORIO
Scuola dell'Infanzia Statale "Il Girotondo"	7280	5	36	Legame fresco-caldo. Somministrazione al tavolo con pasto in multiporzione (pranzo). Fornitura della merenda pomeridiana.	Via U. Del Signore, 3. Gravellona Toce

Scuola Primaria Statale "F. Albertini"	20060	5	32	Legame fresco-caldo. Somministrazione al tavolo/o self service con pasto in multiporzione	Via F. Pattaroni. Gravellona Toce
Scuola Secondaria di primo grado "G. Galilei"	4750	3	31	Legame fresco-caldo. Somministrazione al tavolo/o self service con pasto in multiporzione	Via Ing. Pariani, 25. Gravellona Toce
Centro Estivo Scuola Primaria eventualmente organizzato al termine dell'anno scolastico	1284	Periodo di servizio: mesi di giugno e luglio ed eventuali prime due settimane del mese di settembre prima dell'inizio dell'anno scolastico (secondo calendario scolastico)		Legame fresco-caldo. Somministrazione al tavolo/o self service con pasto in multiporzione	c/o Scuola secondaria Via Ing. Pariani, 25 Gravellona Toce
Asilo Nido Comunale	5170	Dal primo settembre alla terza settimana di luglio		Legame fresco-caldo con produzione pasti nella cucina in loco. Somministrazione a cura delle educatrici dell'asilo nido.	c/o Asilo Nido Comunale Via Umberto del Signore, n. 1
Utenza a domicilio	3480	Il servizio si svolge da settembre ad agosto di ciascun anno, dal lunedì al venerdì.		Legame freddo. Consegna pasti in monoporzione, in cofanetto singolo, presso punto di raccolta. Non è prevista consegna al domicilio degli utenti	Punto di raccolta: presso refettorio o altro luogo sul territorio comunale da concordarsi

Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti.

Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

TITOLO II: Servizio di Ristorazione scolastica e Centri Estivi –

ART. 6 - TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI -

Il servizio di Ristorazione scolastica e Centri Estivi prevede, per gli alunni e i docenti che svolgono servizio di assistenza alla mensa, e per gli educatori durante il Doposcuola ed i Centri Estivi, o altro personale autorizzato, le seguenti attività:

1. la fornitura delle materie prime, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso centro di cottura dell'I.A.;
2. il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legume fresco-caldo (*Cook & Hold & Serve*) in multirazione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti, direttamente al tavolo o in modalità self service, a cura del personale dell'I.A. mediante l'utilizzo di carrelli termici o altro sistema atto a garantire l'igienico, regolare e costante mantenimento delle temperature di sicurezza degli alimenti durante tutto l'orario di servizio;
3. l'allestimento dei tavoli dei refettori;

4. nella scuola primaria, nei giorni in cui è previsto il doppio turno, lo sbarazzo, la pulizia e l'apparecchiamento dei tavoli tra un turno e l'altro;
5. al termine del servizio, lo sbarazzo e la pulizia, compreso il lavaggio dei pavimenti, dei centri refezionali, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli bagnomaria) presenti nei refettori;
6. il lavaggio delle stoviglie e delle posate e di altra utensileria utilizzate nei refettori per il consumo, la porzionatura e lo scodellamento degli alimenti;

Nel servizio sono altresì compresi:

7. la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
8. la fornitura, l'installazione, la gestione igienica e la manutenzione, di nuovi ed idonei dispenser di acqua microfiltrata fredda e a temperatura ambiente, in sostituzione di quelli attualmente presenti presso i refettori;
9. la fornitura di merende per i bambini della scuola dell'Infanzia;
10. la fornitura di diete personalizzate;
11. la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche, se richieste;
12. la fornitura, ovvero l'integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l'implementazione di posate in acciaio inox, delle brocche con coperchio per la distribuzione dell'acqua, dei bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, dei piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca, qualora quelle esistenti non risultassero quantitativamente sufficienti o idonee al servizio;
13. la fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i refettori (a titolo esemplificativo ma non esaustivo, lavelli, carrelli termici, contenitori per rifiuti con coperchio a pedale, armadietti per il cambio d'abito delle ASM, etc.) e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza;
14. l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature, degli arredi e di quanto necessario presso i refettori, tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta.
15. gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali utilizzati dal servizio di ristorazione scolastica.

ART. 7 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA -

L'utenza è composta

- (ristorazione scolastica) dagli alunni, oltre al personale insegnante o educativo avente diritto o altro personale autorizzato dal Comune delle seguenti scuole:
 - Scuola dell'Infanzia Statale - Via U. Del Signore, 3
 - Scuola Primaria Statale - Via F. Pattaroni.
 - Scuola Secondaria di primo grado, Istituto Comprensivo Statale "G. Galilei" - Via Ing. Pariani, 25.
- (ristorazione Centri Estivi) dai bambini e dagli educatori o altro personale autorizzato dal Comune, frequentanti i centri estivi della Scuola Primaria, eventualmente organizzati al termine dei rispettivi calendari scolastici, generalmente nel periodo giugno/luglio e nelle prime due settimane del mese di settembre.

L'I.A. si impegna a fornire i pasti agli insegnanti e al personale A.T.A. che non prestano servizio di assistenza alla mensa allo stesso costo del prezzo offerto in sede di gara per il servizio di ristorazione scolastica. I pagamenti saranno regolati direttamente tra l'I.A. e il personale fruitore del pasto. Tale personale non potrà comunque consumare i pasti nei refettori.

ART. 8 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA -

I giorni di erogazione del servizio sono determinati in base al calendario scolastico e agli orari approvati dall'Istituto Comprensivo "G. Galilei" per la Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado (indicativamente settembre/giugno). All'inizio dell'anno scolastico l'A.C. comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione dell'attività scolastica, gli orari; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.A. nella distribuzione dei pasti. In relazione al numero di utenti interessati al servizio e alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno ove non già previsto.

ART. 9 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO -

Nell'a.s. 2021/2022 Il servizio verrà effettuato secondo le seguenti modalità:

- Scuola dell'Infanzia "Il Girotondo": dal lunedì al venerdì.
Turno unico in refettorio, con inizio del servizio alle ore 11.15.
Distribuzione al tavolo di ogni singola portata con apparecchiamento, sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e delle sedie.
Fornitura merenda pomeridiana.

- Scuola Primaria “F. Albertini” :
 - lunedì, martedì e mercoledì: Doppio turno nelle tre sale che costituiscono il refettorio (di cui due comunicanti), con primo servizio dalle ore 12.15 alle 12.55 e del secondo servizio dalle ore 13.05 alle ore 13,45.
 - giovedì e venerdì: Turno singolo in due sale del refettorio con inizio del servizio alle 12,30. I pasti vanno distribuiti al tavolo. Pertanto sono a carico dell'I.A. l'apparecchiamento e lo sparecchiamento, e tra i due turni la sanificazione di tavoli e sedie e l'apparecchiamento per il secondo turno.
- Scuola Secondaria di primo grado “G. Galilei”: lunedì, martedì e mercoledì

Doppio turno in refettorio, con inizio del primo servizio dalle ore 12,50 alle 13,20 e del secondo servizio dalle ore 13.30 alle ore 14.00. I pasti vanno distribuiti al tavolo. Pertanto sono a carico dell'I.A. l'apparecchiamento e lo sparecchiamento, e tra i due turni la sanificazione di tavoli e sedie e l'apparecchiamento per il secondo turno

 - Centro estivo Scuola primaria

Dal lunedì al venerdì turno unico in refettorio, con inizio del servizio alle ore 12,30 secondo le stesse modalità della scuola primaria.

Per i successivi anni scolastici, per la scuola primaria e la scuola secondaria potrebbero cambiare orari scolastici e modalità di svolgimento del servizio, senza che ciò comporti ulteriori costi per l'A.C.

ART. 10 - INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/01/2022 con le modalità indicate sia dal presente CS, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte dell'A.C.
La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza non dà diritto all'I.A. a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

Non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (l'I.A. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità).

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'I.A., l'A.C. deve essere avvisata immediatamente e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e l'A.C., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di “pranzi al sacco” o piatti freddi alternativi, la cui composizione (cfr. art. 14.17.), in ogni caso, deve essere precedentemente concordata con l'A.C..

b) Interruzione temporanea del servizio per situazioni organizzative dell'Istituzione scolastica.

Annullamenti del servizio riferiti all'intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del centro refezionale, devono essere comunicati all'I.A. dall'Istituzione scolastica o dall'A.C., con almeno 24 ore di anticipo.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria, sono consentite interruzioni temporanee del servizio (in ogni caso, non oltre 48 ore, tempo oltre il quale l'A.C. provvederà all'applicazione di penalità in base alla gravità dell'evento) per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano il regolare svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, deve comunque essere garantita la continuità del servizio e potranno essere preventivamente concordate tra l'I.A. e l'A.C., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di “pranzi al sacco” (cfr. art. 14.17.) o piatti freddi alternativi.

d) Impossibilità di utilizzo del Centro di Cottura

In questo caso, l'I.A. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un Centro di Cottura alternativo; tale impianto, deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione di almeno 300 pasti/giorno ed inoltre deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 50km dalla sede del Comune di Gravellona Toce.

Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal CS.

e) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori

del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Al verificarsi delle condizioni di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

TITOLO III: Organizzazione servizio di ristorazione scolastica e Centri Estivi.

ART. 12 - CENTRO COTTURA –

L'I.A. dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti e per tutta la durata dell'appalto un centro di cottura, di cui l'Impresa Appaltatrice sia proprietaria o della quale abbia piena disponibilità per tutto il periodo dell'appalto compreso l'eventuale rinnovo (01/01/2022 – 31/08/2028).

Dovranno essere indicati, in fase di offerta, in merito al Centro di Cottura: ubicazione, lay-out, dimensione produttiva, produttività residua/numero pasti residui oltre a quelli quotidianamente già prodotti.

Il Centro Cottura deve possedere caratteristiche tali da garantire il rispetto di quanto previsto dal presente articolo e dall'art. 14.8 (punto 1.) del CS.

ART. 13 - PREPARAZIONE DELLE PORTATE -

L'I.A. deve garantire la preparazione di tutte le pietanze previste dai menù in vigore, di cui all'Allegato n. 3.2, secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al CS e la preparazione, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C., di diete speciali, leggere e per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana), così come successivamente descritto.

L'I.A. è tenuta a inserire nei menù eventuali modifiche che si rendessero necessarie, su richiesta dell'A.C. o su indicazioni/prescrizioni impartite dall'ASL competente per territorio.

ART. 13.1 - STRUTTURA DEI MENÙ SCOLASTICI/CENTRI ESTIVI

I menù che l'I.A. dovrà applicare sono articolati in menù *autunno-inverno* (indicativamente 01/10-30/04) e *primavera-estate* (indicativamente 01/05-30/09) e prevedono, per ciascuno, quattro settimane a rotazione; le date indicate potranno essere modificate tenendo conto della situazione climatica contingente.

Eventuali variazioni ai menù indicati, prima di essere eseguite, devono necessariamente essere approvati dall'A.C. e validati dall'ASL competente per territorio.

Per l'esecuzione di tutti i menù previsti dal contratto (allegato n. 3 – *Menù per tutte le utenze*), l'I.A. deve comunque sempre adottare tutto quanto previsto

- o dall'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*)
- o dall'Allegato N. 2 (*Grammature derrate per tutte le utenze*)

al presente documento.

La struttura dei menù deve essere la seguente:

PRANZO:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione

1 volta/settimana, preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice, la frutta può essere sostituita con yogurt o dolce semplice tipo: budino, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata o gelato, etc.).

MERENDA POMERIDIANA per utenti Scuola Infanzia:

pane e cioccolato/marmellata/miele, crackers e succo 100% frutta biologica (200ml), biscotti secchi e spremuta di frutta fresca, frullato di frutta, latte e biscotti, tè e biscotti, tè con focaccia, budino, yogurt, gelato, torte

semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata) preparate presso il Centro Cottura, alimenti funzionali.

ACQUA: presso i refettori, è richiesta la somministrazione di acqua potabile di rete, microfiltrata, a temperatura ambiente e refrigerata (fornitura, installazione e gestione di nuovi dispenser, in sostituzione di quelli esistenti, a carico dell'I.A.). Per lo svolgimento del servizio dovranno essere impiegate brocche, dotate di coperchio, di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5l), da riempirsi all'occorrenza.

In alternativa, per il pranzo, per tutti i servizi, su autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù "standard", pane e frutta;
- un piatto della *cucina alternativa*, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.
- menù alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA -

Gli standard igienici e di qualità riportati negli articoli seguenti, costituiscono parte sostanziale del presente Capitolato Speciale; tali standard sono da considerarsi minimi e riferiti sia al servizio di refezione scolastica, centro estivo, utenti del servizio domiciliare, che al servizio presso l'Asilo Nido Comunale.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono riportate nell'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*) al Capitolato Speciale.

ART. 14.1 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti.
- tutti i prodotti biologici devono indicare sull'etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente certificatore con il relativo numero di riconoscimento.
Ove si preveda l'utilizzo di prodotti biologici sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), dovrà essere consegnata all'A.C. idonea documentazione resa dal fornitore, attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia, e dovrà essere prodotta all'A.C. copia dell'etichetta originale.
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti.
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

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

ART. 14.2 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI MINIMI -

L' I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs 50/2016 e con riferimento al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 (criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) si richiedono i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

➤ Requisiti degli alimenti

- L'I.A., per il conseguimento degli obiettivi richiesti nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione*)

scolastica) al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020, **garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica** (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) **impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.**

L'I.A., inoltre, dovrà provvedere a redigere un **rapporto trimestrale** inerente le forniture di prodotti biologici, come indicato all'art. 14.4 del presente Capitolato Speciale.

Gli standard merceologici e qualitativi che le derrate alimentari devono possedere, oltre alle **percentuali minime di utilizzo**, sono indicati dettagliatamente nelle "Specifiche tecniche delle derrate alimentari – Qualità delle materie prime" - **Allegato n. 1** al Capitolato Speciale.

- Per la fornitura dell'acqua ai fruitori del servizio (servizi scolastici, Centri Estivi, asilo nido), si richiede la somministrazione di acqua microfiltrata prelevata da idonei dispenser che l'I.A. dovrà installare, in sostituzione di quelli già presenti (installazione *ex novo* presso la cucina dell'Asilo Nido), presso i locali adibiti all'erogazione dei servizi e collegati alla rete interna di distribuzione di acqua potabile.

L'A.C., inoltre,

- si riserva di richiedere per gli utenti dei servizi scolastici, centri estivi e asilo nido, in caso di difficoltà di rifornimento di acqua di rete o in caso di esigenze particolari di servizio (es. uscite scolastiche programmate con fornitura di *packed lunch*), la fornitura temporanea di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 1,5 e/o da lt 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

➤ Tovaglie e tovaglioli e requisiti dei prodotti in carta-tessuto

- Richiesto utilizzo come già indicato all'art. 22 e nell'Allegato N. 1 (Qualità delle materie prime) al presente Capitolato Speciale.

➤ Trasporti

- Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come già indicato all'art. 16 del presente Capitolato Speciale.

➤ Consumi energetici

- All'art. 38 del presente Capitolato Speciale viene richiesto l'utilizzo, in caso di nuova fornitura/sostituzione di apparecchiature che ricadano nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.
- I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nell'ambito del campo di applicazione dei Regolamenti (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale GWP maggiore o uguale a 150.
- Le lavastoviglie professionali (qualora fornite a titolo di miglioria in sostituzione di quelle già presenti) devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:
 - sistemi di recupero di calore o, in alternativa capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
 - doppia parete;
 - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

➤ Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

- Utilizzo di prodotti detergenti con etichetta ecologica Ecolabel (UE) 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, come già indicato all'art. 44 del presente Capitolato Speciale.

➤ Requisiti degli imballaggi

- L'I.A., ove possibile, deve scegliere prodotti e imballaggi con le caratteristiche indicate all'art. 14.5 del presente Capitolato Speciale.

➤ Riduzione e gestione dei rifiuti

- Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come indicato all'art. 1 e nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
- Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come già indicato all'art. 14.21 del Capitolato Speciale.
- Gli oli e i 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 vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

➤ Comunicazione - Informazione agli utenti

- Come previsto all'art. 18 del presente Capitolato Speciale.

- Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari
 - Previste misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale, così come indicato all'art. 14.19 del Capitolato Speciale.
 - Previsto **rapporto quadrimestrale** dell'I.A. con comunicazione dei dati relativi alle eccedenze alimentari e alle misure attuate per la riduzione degli sprechi (art. 14.20)
- Formazione del personale
 - Formazione come richiesta all'art. 48 del presente Capitolato Speciale.

ART. 14.3 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI PREVISTI DAL CAPITOLATO SPECIALE E/O OFFERTI IN SEDE DI GARA -

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'A.C., oltre a quelli eventualmente introdotti a titolo di miglioria dall'I.A., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. L'I.A. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

Nel caso in cui l'I.A. non comunichi all'A.C. la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente capitolato (art. 65).

ART. 14.4 – RELAZIONE TRIMESTRALE SULLA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI -

L'I.A., su base trimestrale, deve fornire all'A.C. una relazione indicante i quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) utilizzati per la produzione dei pasti, in relazione agli obiettivi minimi di questo contratto (cfr. art. 14.2 e Allegato N.3 al Capitolato Speciale) e alle disposizioni dei CAM di cui all'Allegato 1 al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020.

ART. 14.5 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -

L'I.A. 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 e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (es. per celiaci, etc.).

ART. 14.6 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. dell'I.A. e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti.
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti.
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

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

ART. 14.7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -

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

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata/cromata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata/cromata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti; presso la cucina dell'asilo nido, dovranno essere specifiche procedure per la gestione e lo stoccaggio all'interno degli impianti frigoriferi presenti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella/frigorifero di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross-contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore (se previsto, biodegradabile e compostabile).

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

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

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i +25/30°C.

ART. 14.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -

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

1. laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'I.A. adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione, previa comunicazione scritta all'A.C., potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.
2. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine a copertura di naso e bocca e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).
3. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
4. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
5. la preparazione di polpette, polpettoni ed hamburger freschi, presso il Centro di Cottura, dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di impasti realizzati nella stessa giornata di consumo del prodotto finito.
6. le operazioni diimpanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
8. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dall'A.C., la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
9. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato Speciale (riferimento Art. 14.12), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura.

10. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione, da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
11. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35 grammi.
12. legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
13. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 14.9 - 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. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'I.A. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

Presso il centro di cottura:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 14.10 – COTTURA -

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

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il Centro di Cottura e indicate all'Art. 14.12 "linea refrigerata".
 - le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
 - ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva (per l'asilo nido, è previsto l'obbligo di esclusivo utilizzo di olio extra vergine di oliva).
 - le paste asciutte e i risi dovranno essere cotti in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
 - la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 14.12), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
 - dal termine della cottura, gli alimenti cotti, da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
 - Qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +4°C sino al momento della veicolazione. La somministrazione del prodotto, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno della cottura.
- tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro di Cottura, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di **90 (novanta) minuti** – tale limite costituisce valore massimo.
- Presso l'asilo nido, il tempo che intercorre tra la preparazione degli alimenti e la loro somministrazione deve essere il più breve possibile (e comunque non superiore a **20 minuti**) ed in ogni caso, tutti gli alimenti devono essere cotti nella stessa giornata di consumo.

ART. 14.11 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in specifica area del Centro di Cottura.

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

ART. 14.12 - LINEA REFRIGERATA -

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo e solo per il servizio destinato alla ristorazione scolastica: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 minuti. L'I.A. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno essere cotte, invece, necessariamente, nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 14.10).

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

ART. 14.13 - CONDIMENTI -

- Le paste e il riso in bianco o altri cereali da aggiungere ai primi piatti in brodo, devono essere trasportati al centro refezionale, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro (preparazione di piatti della *tradizione*), non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione. Differenti organizzazioni del servizio, rispetto a quanto sopra descritto, potrebbero influenzare negativamente la qualità organolettica del prodotto finito e pertanto, dovranno essere preventivamente autorizzate, per iscritto, dal Comune.
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
Per il condimento di tutti i primi piatti (ad eccezione delle lasagne e della pizza), così come per le altre preparazioni, deve essere quotidianamente fornito e si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale iodato, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele o l'aceto balsamico.
Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura/dosatore atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
- Ogniqualvolta sarà prevista la somministrazione di pesce, l'I.A. dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato ed affettato.

ART. 14.14 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -

La produzione deve garantire il rispetto della "marcia in avanti" e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

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

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

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle bacinelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere preferibilmente effettuato in strato singolo o al massimo, in doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 14.15 - DIETE SPECIALI -

1. Il Comune si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all'I.A., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia (Dietista laureato, iscritto all'albo), dovrà immediatamente elaborare (qualora dall'ASL competente per territorio, non venga già proposto uno schema dietetico allegato alla certificazione), approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
2. La preparazione delle diete speciali deve avvenire unicamente in specifica area del Centro di Cottura, opportunamente attrezzata, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.A..

3. Le diete speciali devono:

- essere realizzate in legame fresco caldo (è ammessa la preparazione in legame refrigerato, ma in questo caso, l'I.A. dovrà provvedere all'acquisto ed all'installazione, a proprie spese, di idonee attrezzature di riattivazione termica presso i refettori).
 - essere formulate dall'I.A. in aderenza al menù settimanale corrente.
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario.
 - essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermici (o altro sistema che garantisca il mantenimento delle temperature di legge e l'identificazione del pasto).
Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile; sarà invece possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificate, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti e non si sia in presenza di dieta sanitaria.
 - essere assemblate (se necessario, per motivi di ultimazione ricetta) presso il plesso e qualora necessario, somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli utenti con menù standard),
 - qualora si renda necessario, essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione, mettendo a disposizione dell'utente anche posate e bicchieri dedicati.
4. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.
5. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.A..

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

L'I.A. si impegna, inoltre, a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza,

- ✓ diete per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana o vegana).
- ✓ diete leggere come di seguito indicato all'art. 14.16.

ART. 14.16 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -

L'I.A. si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici; sarà possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificati, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti.

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 cinque giorni, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta (se non già fornita a metà mattina)

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva.

Tipologia	Dosi pro-capite Utenti asilo nido (qualora venga attivato il servizio)	Dosi pro-capite sc. Primaria	Dosi pro-capite Adulto (Riferimento: grammature per Scuola secondaria di primo grado)
Pasta	20 g	70 g	80 g
Riso	20 g	70 g	80 g

Farina di mais	45 g	70 g	80 g
Olio extravergine di oliva	5 g	5 g	8 g
Carne	40 g	50 g	80 g
Verdura	50 g cotta/cruda 80 g	150 g	150 g
Pane	25 g	50 g	60 g
Frutta	50 g	110 g	120 g

ART. 14.17 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, *PACKED LUNCH* -

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A., ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai plessi (es. gite). Per il trasporto del *packed lunch* ("pranzo al sacco") con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici (da consegnare presso i plessi che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packed lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri,
- tovagliolo di carta.
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente).

Per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Pane (singolo panino)	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	110-120 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	40/50 g
Affettati magri	40/50g

- N.1 frutto di stagione lavato.
- N.1 succo di frutta biologico in tetrabrick da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo.

Nei *packed lunch* dovrà essere assicurata la fornitura di prodotti alternativi per i soggetti a dieta speciale, sia sanitaria che etico-religiosa.

In accordo al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement i materiali di consumo in carta e le eventuali stoviglie monouso dovranno rispettare i criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva (stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432).

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto standard.

ART. 14.18 – 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 ad eccezione di quelli previsti all'Art. 14.12.

ART. 14.19 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -

L'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il Centro di Cottura e dei pasti non consumati presso i vari refettori, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

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, assicurando che:

- le eccedenze di cibo non servito siano prioritariamente donate 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 siano gestite 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 nei refettori, per poi essere eventualmente 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.

In particolare, l'I.A. deve adottare un progetto in linea con la ratio delle Leggi precedentemente indicate, nel quale si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale. Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione quadrimestrale da parte dell'I.A. al RUP o Direttore dell'Esecuzione del Contratto, secondo quanto indicato al successivo art. 14.20.

ART. 14.20 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE 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 schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire idonea porzione con una sola presa. Inoltre, le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

L'I.A., in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al RUP o al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, riporta:

- i dati relativi ai monitoraggi delle eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
- le motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari;
- le misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati.

L'I.A., inoltre, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, comunica all'A.C. il nominativo del Responsabile della Qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 14.21 – RIFIUTI -

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.A..

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

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5 dell'Allegato 1 del DM 10/03/2020 "Prevenzione e gestione dei rifiuti".

Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'I.A. qualora insufficienti e/o inadatte all'uso.

ART. 14.22 – CUSTOMER SATISFACTION

L'I.A. è tenuta ad effettuare durante tutta la durata del contratto la rilevazione del gradimento del servizio di refezione scolastica e di consegna pasti a domicilio, secondo le modalità offerte in fase di gara.

Sono oggetto di monitoraggio e controllo la qualità percepita dagli utenti diretti (consumatori dei pasti) e indiretti (le famiglie). I questionari da sottoporre agli utenti devono ricevere prima la validazione da parte del RUP.

Il sistema di controllo della *customer satisfaction* è implementato e integrato in un sistema di analisi e valutazione dei risultati del monitoraggio, di reportistica all'A.C. e all'utenza degli esiti della rilevazione, nonché con un sistema di elaborazione, condivisione ed effettuazione di soluzioni e misure per risolvere le criticità emerse, tali da favorire il consumo dei prodotti che non riscuotono il gradimento.

Il livello minimo del sistema di controllo di *customer satisfaction* prevede di sottoporre all'utenza un questionario all'anno.

Il sistema di rilevazione è finalizzato a individuare eventuali criticità emerse e a trovare in itinere le risoluzioni più adeguate. L'I.A. è tenuta a collaborare con l'A.C. per la successiva risoluzione delle problematiche emerse.

ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori isotermici da utilizzare devono essere completamente riciclabili, realizzati preferibilmente in polipropilene non espanso ed in ogni caso, in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo e nel caso di multirazione, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonchè le attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

I contenitori isotermici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. 1° piatto, 2° piatto, ecc.), l'indicazione del turno di consegna (es. 1° turno, 2° turno) nel caso di doppio turno, e la destinazione; qualora richiesto dall'A.C. o ritenuto necessario dall'I.A., dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Nei contenitori isotermici, nella specifica area di confezionamento del Centro di Cottura, saranno collocate le bacinelle Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane fresco deve essere confezionato (qualora richiesto dall'A.C., anche in confezione singola microforata, senza maggiorazione di prezzo) in sacchi di carta ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di sacchi in materiale plastico e di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI -

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a basso impatto ambientale, quali:

- ✓ veicoli elettrici,
- ✓ veicoli ibridi,
- ✓ veicoli a idrogeno
- ✓ veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa liquefatta o con gas di petrolio liquefatti.

1. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti.

2. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

➤ I pasti, dal centro di cottura, verranno trasportati dal personale dell'I.A., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di novanta (90) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionale delle varie preparazioni alimentari.

➤ I pasti devono essere consegnati presso i plessi con un anticipo non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti rispetto all'orario (Rif. Art.8) e ai turni (Rif. Art. 9) previsti per la somministrazione.

➤ Per ogni refettorio l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il *giro pasti*, ogni anno, deve essere comunicato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE -

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura. Qualora le condizioni di salute lo richiedano, sarà provvisto di mascherina monouso a copertura di naso e bocca.
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogniqualvolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri (rovesciati), caraffe piene d'acqua microfiltrata (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio dagli specifici dispenser installati presso ciascun plesso - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente – è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 2 litri ogni 4 utenti);
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili, inoltre, dovranno essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza e la somministrazione dell'intera porzione in unica presa.
7. all'arrivo dei pasti
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude (somministrate entro due ore dal confezionamento)	≤15°C	//
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C
Gelati		≤-15°C	//

8. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.
La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimastati delicatamente con cucchiaino in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto.
9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. 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, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
11. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura", dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio. In particolare, si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;
12. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
14. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità, solo per quanto riguarda secondo piatto e contorno, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte dell'A.C.);
15. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo, salvo diverse indicazioni da parte dell'A.C.);
16. la frutta lavata potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata, nel caso non venga somministrata come merenda

mattutina nell'ambito di eventuali progetti presentati dall'I.A. al fine di incentivare corrette abitudini alimentari ed in recepimento degli indirizzi nutrizionali indicati anche dall'ASL competente per territorio.

17. il pane deve essere servito ad ogni commensale con il secondo piatto;

18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti. Dovranno essere sanificati anche i servizi igienici ed ogni altro spazio all'interno dei centri refezionali.

Si specifica, inoltre che l'I.A. dovrà provvedere alla:

- fornitura di posate in acciaio inossidabile, bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca, (eventuali) vassoi, caraffe in plastica dura da 1,5 litri/2 litri, munite di coperchio, in sostituzione o ad integrazione di quelle presenti nei centri refezionali o che saranno necessari nel corso del periodo contrattuale, nonché l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli.
- alla fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso i centri refezionali in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (diete in monoporzione; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile).
- alla fornitura, per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate (riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM) o delle tovagliette monoposto in carta e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze,

ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -

Al fine di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative delle preparazioni alimentari inserite in menù, l'I.A. è tenuta ad affiggere lo stesso documento, in copia cartacea, all'interno dell'edificio scolastico e a pubblicarlo *on-line* sul sito dell'Istituto scolastico o del Comune, dando evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Presso i centri refezionali e l'asilo nido dovrà essere disponibile:

- la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare,
- il ricettario, con le grammature di riferimento, sempre aggiornato, indicante anche le specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

L'I.A. si impegna, inoltre,

- nel periodo settembre-dicembre di ogni anno scolastico, ad organizzare almeno un incontro con le famiglie degli utenti o con la Commissione mensa, per
 - la presentazione della struttura del servizio di ristorazione scolastica e delle materie prime di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020;
 - veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;
 - incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto.

Successivamente a tale periodo e a cadenza bimestrale, l'I.A., di concerto con l'A.C., a richiesta, dovrà partecipare agli incontri organizzati con la rappresentanza della Commissione Mensa e dell'Istituzione Scolastica, per la valutazione del servizio erogato.

Ulteriori iniziative di comunicazione con l'utenza potranno essere valutate in sede di offerta.

Si specifica, che ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti, relativamente al servizio, deve essere preventivamente approvata dall'A.C..

L'A.C. mantiene la titolarità della Commissione Mensa.

ART. 19 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO -

L'I.A. dovrà periodicamente far controllare dai propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

ART. 20 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -

I Responsabili Comunali, il Tecnologo Alimentare incaricato, gli Organi Ispettivi competenti, potranno accedere in qualsiasi momento presso il centro di cottura, nei locali di lavorazione dell'I.A. e nei refettori comunali ad

eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

L'I.A. dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo.

I controlli avverranno in contraddittorio con l'I.A. ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

Per rimuovere carenze nell'espletamento del servizio anche il personale incaricato è responsabile del servizio e potrà imporre l'adozione di provvedimenti immediati, dandone tempestiva comunicazione all'I.A..

L'accesso ai refettori sarà consentito anche ai componenti della commissione mensa previo assenso da parte dell'A.C. e sarà limitato alla valutazione delle caratteristiche organolettiche del pasto, alla verifica del rispetto del menù, al controllo delle grammature, delle date di scadenza dei prodotti e alla pulizia degli ambienti. E' fatto comunque divieto ai componenti della commissione mensa di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della I.A..

L'A.C. si riserva il diritto di verificare il rispetto delle norme previste dal capitolato d'appalto attraverso analisi qualitative e quantitative, controlli di temperatura e peso (sulla media di n. 10 porzioni scelte casualmente o anche solo su n. 1 porzione, qualora si tratti di dieta speciale). E' compreso anche l'accesso ai documenti di consegna.

ART. 21 - FORNITURE -

L'I.A. ha l'obbligo di fornire e/o di integrare, se già presenti ed idonee all'uso, per il servizio di ristorazione scolastica,

- posate in acciaio inox,
- brocche con coperchio per la distribuzione dell'acqua microfiltrata (in ogni caso di capacità non superiore a 2 litri, preferibilmente da 1,5 litri – è previsto il posizionamento in tavola di una brocca ogni 4 utenti),
- bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati,
- piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca,
- tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conforme ai CAM;
- tovagliette monoposto (eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e/o su specifica richiesta dell'A.C.) e tovaglioli monouso in carta tessuto. Tali prodotti 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.
 - . privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

oltre all'eventuale integrazione / sostituzione delle stoviglie esistenti, il tutto privo di indicazioni pubblicitarie se non quelle relative al marchio dell'I.A..

Il materiale dovrà essere consegnato e disponibile in quantità sufficiente e comunque in misura pari al 10% in più dei pasti prenotati complessivamente. Tali integrazioni/sostituzioni rimarranno di proprietà dell'A.C. al termine dell'appalto.

Dovrà inoltre fornire NUOVI **dispenser di acqua microfiltrata** (erogazione di acqua naturale refrigerata e a temperatura ambiente), da installarsi presso i refettori scolastici in sostituzione di quelli già presenti e presso la cucina dell'Asilo Nido.

A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l, o da 0,5l, nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività educative.

ART. 22 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e di servizio, si fa riferimento allo specifico Capitolato Speciale e in particolare all'Allegato n. 4 e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. (CE) 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;

- Il Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali relativi alla sicurezza alimentare, alla salute delle piante, alla salute e al benessere degli animali e s.m.i.;
- *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti*, Progetto regionale "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici", approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui antiparassitari nei o sui prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017.

ART. 23 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.

L'I.A., per i servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i Piani di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004; tale documentazione, entro 30gg dall'inizio del servizio, dovrà essere consegnata all'A.C.. Qualora necessario, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta all'A.C..

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il Centro Cottura e la cucina dell'asilo nido gestita direttamente dall'I.A., dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi (per comprovate esigenze di servizio, potrà essere concessa la conservazione in impianto congelatore);
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Campionatura dell'acqua microfiltrata distribuita all'utenza: presso ciascun refettorio e anche presso la cucina dell'asilo nido, l'I.A. dovrà provvedere ad effettuare, a proprie spese, presso un laboratorio accreditato ACCREDIA, l'analisi delle caratteristiche dell'acqua di rete e di quella microfiltrata almeno due volte per ciascun anno scolastico e dovrà prontamente trasmetterne gli esiti all'A.C..

TITOLO IV: Servizio ristorazione Asilo Nido, comprensivo fornitura derrate alimentari e Personale (Cuoco/a).

ART. 24 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO –

La cucina dell'Asilo nido (locali e attrezzature) è di proprietà del Comune di Gravellona Toce ed è ubicata in Gravellona Toce, Via Umberto del Signore, n. 1.

Il servizio prevede:

- l'organizzazione e la gestione dell'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari a crudo e dei prodotti complementari necessari alla produzione dei pasti dell'Asilo Nido comunale, secondo gli allegati menù (Allegato N. 3.1 al CS). In caso di variazione dei menù, nel corso del contratto, per le grammature di riferimento, di ogni singolo ingrediente componente i pasti, si farà riferimento ai valori riportati nell'Allegato n. 2.1 al CS.
- il trasporto e la consegna di tutte le derrate alimentari a crudo ed i prodotti complementari necessari alla produzione dei pasti dell'Asilo Nido comunale secondo i menù validati dall'ASL competente per territorio;
- la fornitura giornaliera di frutta fresca di stagione per la merenda del mattino e per la merenda pomeridiana se prevista;
- la fornitura del personale di cucina (cuoco/a);

- la gestione completa dei servizi di pulizia e sanificazione inclusi gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, di tutti i locali utilizzati per la gestione del servizio;
- la fornitura di brocche per la distribuzione dell'acqua microfiltrata agli utenti (una brocca ogni 5 utenti); le brocche devono essere provviste di coperchio e sanificate giornalmente.
A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l, o da 0,5l nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.
- l'eventuale integrazione e/o sostituzione delle stoviglie attualmente in uso (stoviglie lavabili e riutilizzabili - bicchieri in plastica dura non colorati, stoviglie in plastica dura non colorata o in ceramica/melamina o in porcellana bianca e posate in acciaio);
- l'integrazione o, qualora necessaria, la sostituzione di attrezzature, arredi o altro necessario per la cucina. Dovranno essere garantite l'eventuale eliminazione e sostituzione di tutte le attrezzature di cottura/di lavoro in alluminio o con parti in legno o con strato di trattamento antiaderente danneggiato, e la fornitura di altra necessaria attrezzatura per la cucina. Tali integrazioni/sostituzioni al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'A.C..

ART. 25 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA –

Bambini e bambine dai 3 mesi ai 3 anni, educatrici e personale ausiliario.

ART. 26 – DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE –

L'I.A. si impegna alla fornitura delle derrate alimentari secondo il calendario fornito dall'A.C..

SETTIMANE DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO PER ANNO: 42.

GIORNI DI EROGAZIONE: dal lunedì al venerdì.

ORARI DI PREPARAZIONE DEI PASTI: merenda mattutina ore 9,30 – pasto: 11,12 – predisposizione merenda pomeridiana: ore 14,00

ART. 27 – CONSEGNA DERRATE ALIMENTARI –

L'I.A. fornirà la modulistica necessaria alla prenotazione dei generi alimentari, secondo il menù in vigore e le specifiche di grammatura contrattuali, specificando marca, fornitori, qualità e quantità.

Le caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti consegnati, la loro qualità merceologica e le modalità di trasporto e consegna saranno strettamente conformi alle legislazioni vigenti e dovranno rispondere alle caratteristiche specificate nelle tabelle merceologiche allegate e all'art. 14.2 del capitolato Speciale in merito ai CAM.

Le derrate alimentari dovranno pervenire alla cucina dell'Asilo Nido comunale, sito in Via U. Del Signore, 1, Gravellona Toce, dal Lunedì al Venerdì, preferibilmente entro le ore 8.30/9,00, provvedendo allo scarico della merce e alla consegna presso la dispensa, lasciando al personale di cucina tutto il tempo necessario per espletare le operazioni di controllo (verifica peso, etichettatura, caratteristiche organolettiche, ecc.) definite dal piano di autocontrollo dell'I.A..

Il documento di trasporto delle derrate crude deve riportare tutte le indicazioni necessarie ad individuare qualità e quantità dei prodotti forniti e all'identificazione degli stessi (rintracciabilità delle derrate e degli eventuali semilavorati – per i prodotti biologici forniti sfusi si farà riferimento a quanto indicato all'art. 14.1 del CS); una copia di tale documento resterà all'A.C..

CALENDARIO FORNITURE

TIPOLOGIA PRODOTTI

pane

pasta per la pizza (qualora non prodotta direttamente in cucina)

frutta e verdura fresche, latte fresco, formaggi freschi, carni, prodotti di salumificio

surgelati, pasta fresca

formaggi stagionati, latticini, yogurt, uova

pasta secca, riso, farina, cereali, oli, prodotti di lunga conservazione, bevande

FREQUENZA MINIMA DI CONSEGNA

giornaliera

nella giornata di consumo

bisettimanale

settimanale

quindicinale

ART. 28 – QUALITA' E QUANTITA' DEGLI ALIMENTI –

Qualità e caratteristiche delle derrate alimentari dovranno rigorosamente corrispondere a quanto previsto dal presente Capitolato (cfr. art. 14.2 e Allegato n. 1 al CS) e a quanto presentato dall'I.A. in sede di offerta.

Le qualità e le pezzature dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati.

La fornitura dovrà comprendere, su richiesta motivata e comprovata da certificato medico, derrate per regimi alimentari particolari, senza alcuna spesa aggiuntiva per l'A.C..

ART. 29 – TRASPORTO –

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti e di quanto previsto dal presente capitolato.

I mezzi di trasporto dovranno possedere le autorizzazioni necessarie e dovranno essere in grado di conservare durante il trasporto le temperature previste nelle normative vigenti e le condizioni igrometriche ideali, pena la non accettazione della merce.

ART. 30 – CONTROLLI E SANZIONI –

Il personale Comunale addetto, il Tecnologo Alimentare incaricato, oltre ai competenti organi sanitari, potranno verificare le conformità delle forniture mediante esame a vista o indagine di laboratorio.

I controlli verranno effettuati sulle derrate consegnate e mediante sopralluoghi presso i depositi del fornitore, che saranno accessibili agli incaricati dell'A.C. per l'intero periodo di validità contrattuale.

Se una o più partite di merci venissero dichiarate inaccettabili in quanto non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. provvederà senza obiezioni al ritiro dei prodotti. In caso di contestazioni sulle qualità dei prodotti, il personale dell'I.A. manterrà un atteggiamento collaborativo con gli incaricati dell'A.C. e ne accetterà le decisioni.

L'I.A. provvederà nel minor tempo possibile alla sostituzione della merce non idonea e comunque entro 6 ore dalla comunicazione anche solo telefonica.

L'I.A. è responsabile a tutti gli effetti delle merci non idonee e giacenti presso la dispensa dell'Asilo Nido; l'A.C. è sollevata da ogni tipo di responsabilità. Il ritiro della merce è totalmente a carico dell'I.A..

Qualora le merci consegnate, non rispondenti ai requisiti contrattuali, venissero accettate per esigenze di servizio malgrado il minor valore, l'A.C. ne informerà l'I.A. e detraerà il 25% del valore giornaliero (pasti erogati) mediante trattenuta sugli importi del mese.

Se la non rispondenza della merce ai requisiti fosse convalidata da certificati di analisi, il fornitore sarà tenuto a pagare le spese delle analisi sostenute dall'A.C. e le penali che l'A.C. riterrà di applicare in conformità a quanto espresso dall'art. 65- PENALI.

ART. 31 – FORNITURA DEL PERSONALE DI CUCINA -

L'I.A. si impegna a fornire il personale occorrente per la gestione della cucina dell'Asilo Nido comunale.

Lo stesso si dovrà occupare di ogni attività inerente lo stoccaggio, la manipolazione, la preparazione e la cottura degli alimenti, la distribuzione degli stessi mediante carrelli neutri da fornire al personale dell'asilo nido e di tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione legate alla cucina ed ai locali annessi, quali dispensa e servizi igienici/spogliatoio dedicato.

Il personale di cucina dovrà inoltre occuparsi delle operazioni di controllo legate all' H.A.C.C.P. secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

E' comunque richiesta al personale di cucina un'esperienza minima di tre anni, con pari profilo, nel settore della Ristorazione collettiva (anche nel caso di sostituzione del cuoco/a per malattia o ferie). In caso di sostituzione del personale, l'I.A. deve fornire comunicazione scritta, nella prima giornata di sostituzione, riportante il nominativo della/del sostituta/o e dichiarazione attestante i titoli posseduti.

Il personale di cucina deve essere dotato di un telefono cellulare, da utilizzare per le comunicazioni con l'I.A. Non sarà quindi possibile utilizzare la linea telefonica della struttura.

L'I.A. dovrà garantire l'immediata sostituzione del cuoco/a che per qualunque ragione dovesse interrompere il servizio prestato al fine di non incorrere nell'interruzione del servizio e all'applicazione di penali".

L'I.A. dovrà inoltre sostituire il cuoco/a che risultasse inadatto allo svolgimento delle prestazioni oggetto del presente CS, ad insindacabile e motivato giudizio dell'A.C.. L'I.A. provvederà entro il termine di 15 giorni dalla richiesta, alla sostituzione del personale ritenuto inadatto allo svolgimento delle proprie funzioni.

L'inosservanza del termine di 15 giorni costituisce grave inadempimento contrattuale,

ART. 32 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

Dal momento che la fornitura del pasto all'utenza dell'Asilo Nido è da considerarsi un servizio essenziale, l'A.C. non ammette interruzioni dello stesso se non in casi di forza maggiore o in casi disposti dall'A.C. per ragioni di pubblico interesse/pubblica utilità e comunque in tutti i casi consentiti dall'art. 107 del Codice.

In caso di sciopero del personale dell'I.A. o di altri eventi che per qualsiasi motivo potrebbero influire sul normale espletamento del servizio I.A. si deve dunque impegnare comunque a fornire un regolare servizio.

TITOLO V – Servizio di fornitura pasti a domicilio.

ART. 33 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO -

Il Servizio di fornitura pasti per gli utenti dell'assistenza domiciliare prevede le seguenti attività:

1. la fornitura delle materie prime, la preparazione del pasto completo (primo e secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert), la porzionatura, il confezionamento in contenitori monoporzione di proprietà dell'I.A. ed il trasporto dei pasti in legume fresco caldo, con idonei automezzi dell'I.A., presso un centro refezionale o altra destinazione sul territorio comunale, successivamente concordata con l'A.C., ove gli stessi pasti verranno presi in carico da altra organizzazione per la consegna al domicilio di ciascun utente. Il servizio si svolge da settembre ad agosto di ciascun anno, dal lunedì al venerdì.
2. la pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori isotermici monorazione.

ART. 34 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di pasti in legame freddo a domicilio prevede:

1. la fornitura delle materie prime, la preparazione del pasto completo, la porzionatura, il confezionamento in contenitori isotermici monoporzione di proprietà dell'I.A. ed il trasporto dei pasti presso uno dei centri refezionali o altra destinazione concordata con l'A.C.

Dovrà essere fornito un forno a microonde per la riattivazione del pasto per gli utenti che ne siano sprovvisti.

La consegna dei pasti presso i vari domicili dell'utenza verrà invece effettuata da altra organizzazione.

2. la pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori isotermici monorazione;
4. La fornitura dei pasti deve essere effettuata con soluzione di continuità, dal lunedì al venerdì, escluse le festività, da gennaio a dicembre di ogni anno.
La consegna dei pasti presso il punto di raccolta concordato con l'A.C. deve essere effettuata tra le ore 11.00 e le ore 11.15.

L'elenco iniziale degli utenti verrà fornito dall'Ufficio Servizi Sociali con l'indicazione delle varie diete speciali. L'A.C. si impegna a comunicare all'I.A. ogni variazione inerente sia il numero di utenti che le eventuali diete speciali.

5. L'A.C. può chiedere per gli utenti che ne facciano richiesta, la fornitura del pasto doppio (in legame freddo) per sabato e festivi, composto da un primo ed un secondo piatto, da un contorno, da un sostituto del pane, da frutta o dessert, e/o la fornitura di dieta speciale per motivi etico-religiosi o di salute. La consegna del pasto avviene nella giornata di venerdì anche per il sabato o nel giorno lavorativo precedente la giornata festiva negli altri casi, in contenitori separati.
6. Il servizio di pasti a domicilio dovrà essere eseguito secondo le indicazioni previste dal presente CS (Allegato N. 1 e Allegato N. 2.4), in analogia, per quanto applicabile, con il servizio di ristorazione scolastica (grammature di riferimento "adulto").

Ciascun pasto è preparato secondo il menù giornaliero di cui all'art. 13.1 del presente CS., a rotazione stagionale, con caratteristiche dietetiche adeguate, nel rispetto delle caratteristiche merceologiche e delle grammature indicate nel presente CS e delle modalità di conservazione, trasformazione e cottura degli stessi ed è, di norma, composto da:

- un primo piatto in brodo o asciutto (pasta o riso etc.);
- un secondo piatto (carne, pesce, affettato o formaggi etc.) con contorno (verdura di stagione) con possibilità di scelta fra due proposte;
- frutta di stagione o dessert (yogurt o budino, etc.);
- pane.

TITOLO VI - SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI, PAGAMENTI E CONTEGGIO DEI PASTI. CARATTERISTICHE DEL SISTEMA DI GESTIONE

ART. 35 - SISTEMA INFORMATIZZATO -

Nello svolgimento delle funzioni assegnate, l'I.A. dovrà modificare l'attuale sistema in uso dall'A.C. (modalità di pre-pagato mediante sistema con buoni pasto cartacei) utilizzando un apposito software ed una conseguente organizzazione dell'attività. Nello svolgimento delle funzioni assegnate, l'I.A. modificando gli attuali sistemi di prenotazione in uso, dovrà garantire, in ogni caso, che i cambiamenti apportati abbiano il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini del personale della scuola e le abitudini delle famiglie. Gli incassi e le morosità restano in capo al Comune. Di conseguenza:

- per quel che riguarda la rilevazione delle presenze, non dovranno essere aggravate o complicate le modalità attualmente in essere;
- per quel che riguarda le famiglie dovrà essere loro garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verifica della situazione di debito/credito e di controllo degli addebiti effettuati;
- per quel che riguarda la reportistica da inviare al Comune dovrà essere garantita una fornitura periodica mensile dei dati relativi alle prenotazioni e alla morosità.

In particolare, per il sistema informatico utilizzato proposto dall'I.A., viene richiesto all'I.A. stessa:

- di farsi carico dell'investimento iniziale, del caricamento iniziale delle banche dati e dei canoni di manutenzione ed assistenza dello stesso sistema informatico;
- di effettuare la rilevazione delle presenze, presso i centri refezionali, entro le ore 9.30, in totale autonomia e senza alcun coinvolgimento del personale scolastico e comunale. In considerazione della criticità connessa all'attività di prenotazione pasti, si richiede che il personale incaricato sia attentamente individuato dall'I.A. fra il proprio personale e sia in possesso di adeguato livello di istruzione.
- di farsi carico della gestione tecnica della banca dati, l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio anno scolastico, oltre che la stampa dei fogli presenze (qualora necessari).
- di permettere lo storno o l'aggiunta delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano o entrino da/a scuola entro e non oltre le 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- di garantire l'applicazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico. In caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi POS, sia del software e/o del pc, l'I.A. è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.
- di adottare il collegamento con il canale di pagamento Pago PA – (La tesoreria Comunale è affidata alla Banca Popolare di Sondrio).
- l'emissione e la spedizione, almeno tre volte l'anno, di un estratto conto completo a tutta l'utenza.
- la gestione delle comunicazioni relative ai solleciti di pagamento per la gestione degli incassi e delle morosità che restano in capo, per competenza, al Comune: l'invio di SMS (con pacchetto da n. 1.500 SMS/annui inclusi e costo a carico dell'I.A. per i successivi SMS utilizzati) ed eventualmente di e-mail al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito.
- la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte generate dal Sistema.

I dati derivati da tale attività dovranno essere gestiti ai sensi del D. Lgs. 30/06/2003 n.196 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679, con particolare attenzione ai dati sensibili.

Il sistema informatico dovrà avere, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- essere nativo web e conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima protezione dei dati trattati, assistenza, supporto, nonché continuità di servizio, la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso server farm certificata ISO 27001;
- essere in grado di permettere di effettuare le iscrizioni on line.
- essere in grado di permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero mediante emissione di avviso di pagamento Pago PA.
- essere in grado di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita dal Comune.
- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza.
- generazione di login e password da Sistema per permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri figli e la relativa consegna.
- essere in grado di comunicare con gli utenti e permettere il pagamento anche attraverso la app IO. (Solleciti, avvisi, ecc...)

L'I.A. dovrà collaborare fattivamente con il Comune:

- per le comunicazioni agli utenti circa l'avvio, le novità e/o le eventuali modifiche relativamente al sistema.
- per la formazione all'utilizzo del sistema (incluse eventuali modifiche che si rendessero necessarie in corso di contratto), del proprio personale incaricato, da quantificarsi in almeno n. 4 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.

L'utilizzo del suddetto sistema informatico, inclusi tutti i dispositivi, le attrezzature ed i canoni necessari al suo funzionamento, nonché i costi di interfacciamento con il partner tecnologico, per l'attivazione del sistema pagoPA, dovrà essere garantito al Comune senza alcun costo aggiuntivo.

Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà trasferire al Comune, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Il sistema dovrà essere attivo e funzionante a partire dal 01 aprile 2022; per tale giorno l'utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell'I.A. stessa, delle modalità in applicazione.

La mancata introduzione ed applicazione del sistema informatizzato di cui al presente articolo e presentato in sede di gara dall'I.A., costituirà grave violazione del contratto e pertanto tale da determinare la risoluzione di diritto del contratto stesso come previsto all'art. 68 del CS.

TITOLO VII: Strutture, arredi, attrezzature.

ART. 36 - ARREDI ED ATTREZZATURE -

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A.:

- tavoli e sedie dei refettori scolastici
- le attrezzature nella cucina dell'Asilo Nido.

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali di distribuzione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero e specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna, che la stazione appaltante consegnerà all'I.A.. Tali beni devono essere consegnati all'A.C. in perfetto stato di pulizia, di manutenzione e di funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a locali, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.A..

ART. 37 - ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE -

L'A.C. eroga a proprie spese la corrente elettrica e l'acqua per gli edifici Comunali facenti parte del presente appalto.

ART. 38 - CONSEGNA ALLA DITTA DI ATTREZZATURE, IMMOBILI, UTENSILI, ARREDI –

L'A.C. dà in consegna all'I.A. per la durata del rapporto di appalto, a titolo di comodato, i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, in dotazione nei locali ed ambienti destinati al servizio di ristorazione ubicati nelle sedi scolastiche e presso la struttura dell'asilo nido.

- Ai fini dell'appalto in uso dei predetti beni, sarà redatto, per ciascuna struttura, apposito inventario e verbale di consegna con l'elenco riepilogativo dei beni concessi in uso e del loro stato di conservazione. Detto verbale di consegna, controfirmato dal rappresentante delegato dell'I.A., conterrà l'espressa assunzione dell'obbligo di mantenere quanto ricevuto in uso in buono stato di conservazione per l'intera durata del contratto di appalto.
- La gestione tecnica dell'I.A. riguarda le attrezzature e gli impianti delle strutture destinate al servizio di ristorazione scolastica e comprende (da fornire se non già uso o non idonei allo scopo):
 - a. la fornitura di carrelli termici/a bagnomaria e neutri in acciaio inox per la distribuzione dei pasti.
 - b. la fornitura di tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio (qualora non già presente o inadatto o insufficiente all'erogazione del servizio):
 - stoviglie: piatti piani e fondi NON a perdere (lavabili), posate in acciaio inox (cucchiai, forchette, coltelli e cucchiaini), bicchieri, brocche;
 - utensili e attrezzature per la distribuzione, nonché tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiale di consumo si intende: detersivi e disinfettanti, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovagliette, mestoli, schiumarole, pinze, ecc.);

- tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conforme ai CAM, tovagliette e tovaglioli in carta;
 - stoviglie monouso in caso di emergenza, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;
 - cestini in materiale lavabile e sanificabile ad uso alimentare per il pane e la frutta;
 - ciotole in materiale lavabile e sanificabile ad uso alimentare per il formaggio grattugiato da posizionare sui tavoli;
 - gel disinfettante e relativo dispenser presso l'ingresso di ciascuna area refettorio.
- c. il reintegro nel corso dell'appalto di tutto il materiale (piatti, bicchieri, posate in materiale infrangibile ed idoneo all'età dei bambini, pentole, utensili, contenitori, stoviglie, pentolame, detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, stoviglie monouso in caso di emergenza, ecc.) necessario per l'espletamento del servizio;
- d. la fornitura, installazione e posa in opera delle attrezzature che, nel corso dell'appalto, risultassero necessarie per l'integrazione, sostituzione per usura, danneggiamento, guasto e completamento delle attrezzature in dotazione alla cucina dell'asilo nido ed alle aree di rigoverno dei refettori;
- e. la pulizia e sanificazione, secondo le frequenze e le modalità stabilite nel piano di sanificazione del manuale di autocontrollo redatto dall'I.A. stessa in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 (utilizzando proprie attrezzature e proprio materiale);
- f. la disinfestazione e derattizzazione dei refettori e la disinfestazione e derattizzazione nella cucina dell'asilo nido e delle aree perimetrali esterne, secondo le frequenze minime indicate al successivo art. 44.1. del CS.
- Si intendono i servizi di Pest management per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari. Tali attività dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.
- g. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi utilizzati, in comodato d'uso, presso la cucina dell'asilo nido e i refettori.
- L'I.A. è tenuta:
- o al controllo ed eventuale sostituzione delle stoviglie annerite, graffiate o sbeccate;
 - o al controllo delle attrezzature per verificare il buono stato di conservazione e l'idoneità dei materiali ed eventuale manutenzione e/o sostituzione in caso di guasto. I certificati relativi agli interventi di manutenzione/sostituzione devono essere consegnati all'A.C..

Ed inoltre,

1. Durante il periodo di gestione l'I.A. è tenuta a custodire e a conservare in buono stato le strutture e gli altri beni concessi in comodato e non può concedere a terzi il godimento degli stessi, senza il preventivo assenso dell'A.C..
2. L'I.A. si assume la responsabilità per i danni arrecati ai locali ed alle attrezzature di proprietà dell'A.C., dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione.
3. L'I.A., inoltre, si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture nonché agli altri beni concessi in comodato senza previa autorizzazione scritta dell'A.C..
4. Le strutture e gli altri beni concessi in comodato dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per gli utenti del Comune di Gravellona Toce, disciplinato dal presente capitolato.
5. Rimarranno di proprietà dell'A.C. le attrezzature fornite dall'I.A. all'inizio del contratto e durante l'esecuzione dell'appalto. L'I.A. dovrà comunicare all'A.C. l'elenco di tutte le attrezzature fornite poste a disposizione del servizio, le quali al termine dell'appalto rimarranno di proprietà comunale.

Sono a carico dell'I.A. le necessarie ed eventuali integrazioni di elettrodomestici, utensileria, vasellame, attrezzature e arredi, compreso eventuale materiale di cucina per l'asilo nido (es. piatti, bicchieri, pentole, ecc.).

Si specifica che l'I.A., in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve garantire, per le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato.

Sono a carico dell'I.A. le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente. L'A.C. fornirà le planimetrie riferite agli spazi occupati per tale servizio ed eventuali altre documentazioni di propria competenza.

ART. 39 - ATTREZZATURE INSTALLATE DALL'I.A.

Nel caso di sostituzione di attrezzature per usura, rottura o malfunzionamento presso la cucina dell'asilo nido e i refettori, l'I.A. deve fornire all'A.C. tutte le certificazioni di collaudo delle eventuali attrezzature installate nel corso dell'appalto, oltre che le certificazioni relative ai materiali e oggetti che entrano in contatto con gli alimenti (MOCA) di nuovo inserimento.

Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo, per attrezzature installate dall'I.A. nel corso del servizio, sono interamente a carico dell'I.A..

ART. 40 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI -

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

ART. 41 - MANUTENZIONE ORDINARIA -

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 15 giorni successivi al verificarsi del guasto. Il costo degli interventi oggetto del presente articolo è a totale carico dell'I.A..

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, l'I.A. sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia il quale dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato qualora si trattasse di intervento di manutenzione ordinaria; nel caso, invece, si trattasse di manutenzione straordinaria, l'I.A. dovrà inviare all'ufficio P.I. Comunale un'apposita relazione che evidenzii in modo dettagliato la necessità dell'intervento straordinario.

Per gli interventi ordinari eseguiti, l'I.A. dovrà trasmettere all'ufficio comunale competente copia della bolla/foglio di lavoro della Ditta intervenuta, indicante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale di tutte le attrezzature dei refettori.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei tempi prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 40% del valore di costo delle macchine nuove.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico dell'I.A. le seguenti:

- a) sostituzione guarnizioni, manopole piantoni delle rubinetterie per acqua calda, fredda,
- b) pulizia di sifoni, di pilette di scarico, pulizia di eventuali ventilatori con sostituzione di componenti,
- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici per le tipologie degli attrezzi trattati,
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli,
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte,
- f) interventi su apparecchiature preposte al lavaggio di stoviglie, bicchieri, brocche.

ART. 42 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA -

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione straordinaria entro i 10 giorni lavorativi successivi al verificarsi del guasto.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che prevedono la sostituzione di macchinari ed attrezzature tecnologiche e non tecnologiche che costituiscono la cucina dell'asilo nido e i refettori.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente dall'A.C. e dall'I.A..

Nel caso di mancanza di fonti di energia, scioperi od agitazioni del personale, l'I.A. è tenuta a provvedere alla somministrazione di pasti prodotti presso una struttura alternativa autorizzata e che rispetti la normativa vigente in materia alimentare.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di "Pronto intervento di manutenzione" in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature ed a quanto contemplato nel presente capitolato.

Il nominativo del responsabile di detto servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

L'A.C. deve inoltre essere informata per iscritto circa le ditte di cui l'I.A. intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

L'I.A. è tenuta a provvedere:

1. alla manutenzione straordinaria dei locali di servizio dell'Asilo Nido, se necessario, solo ed esclusivamente previa autorizzazione dell'A.C..
2. alla sostituzione e/o integrazione di attrezzature e arredi (tavole e sedie) presenti nei refettori scolastici, in caso di usura o necessità dovute ad un incremento dell'utenza.

ART. 43 - ACCESSI -

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C., in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dall'A.C..

TITOLO VIII: Prodotti per la pulizia e la sanificazione e Pest Management.

ART. 44 - PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -

L'I.A. deve effettuare presso tutti i locali utilizzati per l'espletamento dei servizi oggetto del presente CS, le seguenti operazioni:

- sanificazione dei tavoli, sia prima che dopo la somministrazione dei pasti;
- spolveratura ad umido dei sedili e degli schienali delle seggiole e successiva sistemazione al loro posto;
- apparecchiatura e sparecchiatura;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- lavaggio e sanificazione delle brocche utilizzate per la somministrazione dell'acqua microfiltrata;
- pulizia e sanificazione utensili, piani di lavoro, carrelli neutri e carrelli scaldavivande, lavastoviglie, vassoi (eventualmente utilizzati), taglieri e arredi vari;
- pulizia e sanificazione di pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per rifiuti, servizi igienici (sia quelli ad uso del personale dell'I.A. che quelli ad uso dell'utenza e attigui ai refettori), corridoi, spogliatoi, pareti lavabili;
- l'effettuazione periodica della pulizia dei vetri delle finestre (almeno due volte/anno e comunque prima dell'inizio di ciascun anno scolastico), degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio;
- il lavaggio annuale dei tendaggi (comprese tende alla veneziana) eventualmente presenti nei refettori;
- pulizia straordinaria di locali, arredi ed attrezzature, prima della ripresa del servizio e dopo periodi di interruzione per festività- sospensione attività.

L'I.A., per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovrà utilizzare detersivi con etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE 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.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa e messa a disposizione dell'A.C. in formato digitale. Le schede tecniche trasmesse devono essere aggiornate dopo ogni introduzione di nuovi prodotti ed essere coerenti con i prodotti in uso, al fine di consentire i controlli da parte dell'A.C. anche tramite proprio incaricato.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- * il nome della sostanza o del preparato;
- * il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
- * frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- * consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

L'I.A. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione dei refettori scolastici e della cucina dell'Asilo Nido, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune.

ART. 44.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI, PEST MANAGEMENT -

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e sanificazione, l'I.A. deve, predisporre un piano di difesa dagli infestanti/dalle specie nocive, effettuando, in conformità al D.M. 274/97:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio.
 - . N. 2 interventi/anno scolastico.
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale della cucina dell'Asilo Nido, all'inizio del servizio e successivamente, con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio.
 - . N. 4 interventi/anno scolastico.

In aggiunta a quanto sopra indicato, dovranno comunque essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

TITOLO IX: Personale.

ART. 45 - PERSONALE –

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento della cucina dell'asilo nido e del Centro di Cottura, sarà svolto da personale dell'I.A. indicato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

- La responsabilità e la direzione del Centro di Cottura, della cucina dell'asilo nido e dell'intero servizio e i rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un **Direttore Tecnico del Servizio**, nominato dall'I.A., con un'esperienza, in pari profilo
 - almeno biennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente l'attività oggetto del servizio.
 - almeno quadriennale, se in possesso di Laurea di 1° livello attinente l'attività oggetto del servizio.
 - almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado.

Il Direttore Tecnico del Servizio, per l'intera durata dell'appalto, deve mantenere un contatto continuo con il Comune, nei confronti del quale rappresenterà, ad ogni effetto, l'I.A.; dovrà altresì garantire la massima collaborazione possibile al responsabile unico del procedimento (RUP) nominato dal Comune.

Tale figura dovrà garantire la costante reperibilità telefonica durante il periodo di svolgimento del servizio ed effettuare, almeno due volte al mese, visite alle varie sedi di servizio (centri refezionali e anche presso la cucina dell'asilo nido).

- Al fine di garantire una corretta elaborazione delle diete speciali ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle stesse, l'I.A. deve, inoltre, assicurare la presenza, presso il Centro Cottura e/o la cucina dell'asilo nido e/o i centri refezionali, di un/una **Dietista**, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione (o Biologo nutrizionista), almeno una volta al mese ed in ogni caso, secondo necessità di servizio.
- Il coordinamento e la responsabilità della produzione dei pasti presso il Centro Cottura e la cucina dell'asilo nido, deve essere affidato a **Cuochi** i cui nominativi devono essere comunicati all'A.C. prima dell'inizio del servizio. Per tali figure professionali, viene richiesta una esperienza di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione collettiva, in pari profilo.
- L'I.A. dovrà prevedere, inoltre, un **Responsabile della Qualità** per gli adempimenti previsti all'art. 14.20 del presente CS.

L'I.A. trasmetterà all'A.C. i *curricula* professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale in servizio dell'I.A. a proprio insindacabile giudizio, qualora valutato non idoneo.

Considerata la tipologia particolare di utenza, l'I.A. si impegna a limitare, ove possibile nel rispetto della propria organizzazione aziendale, il turn over del proprio personale, al fine di garantire, ove possibile, la presenza degli stessi dipendenti in servizio.

ART. 46 - ORGANICO –

Il personale effettivamente impiegato dall'I.A. deve essere quello dichiarato in sede di offerta. L'organico che dovrà contenere il numero degli addetti, le mansioni e il livello, e il rapporto numerico addetti/pasti, dovrà essere quello previsto in fase di offerta dall'I.A. Il rapporto di produzione dichiarato in sede di offerta dall'I.A. non può essere diminuito senza autorizzazione dell'A.C..

Il personale di servizio dell'I.A. dovrà essere commisurato al numero di aule/refettorio ed alla quantità di utenti, garantendo, comunque, un rapporto minimo, in fase di somministrazione dei pasti, di

. 1:40 (un addetto ogni 40 utenti), tolleranza ammessa 1:40 + 25%.

In ogni caso, si specifica che nei giorni in cui è presente il doppio turno alla scuola primaria deve essere garantita la presenza di n. 4 ASM durante ciascun turno di servizio e alla scuola secondaria deve essere garantita la presenza di n. 2 ASM durante ciascun turno di servizio.

Inoltre va garantito il **personale per la pulizia dei centri refezionali** della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria. In particolare nella scuola primaria i locali adibiti alla refezione scolastica vengono utilizzati anche per il servizio di doposcuola, pertanto le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere concluse al massimo entro un'ora e trenta dopo il termine del servizio mensa.

Un ASM, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune, l'Istituzione Scolastica e l'utenza.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Tale consistenza dovrà essere riconfermata con frequenza semestrale. Ogni anno dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica i nominativi di tutto il personale (cucina + refettori) incaricato con la qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente all'A.C..

L'I.A. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni. L'I.A. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi. L'I.A. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'I.A. è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del D. Lgs. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ART. 46.1 - CLAUSOLA SOCIALE

Nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, l'I.A. sarà tenuta prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice.

L'elenco del personale dell'operatore economico uscente di cui al comma precedente è allegato parte integrante della documentazione di progetto.

ART. 47 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -

L'I.A. 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 i Dispositivi di Protezione Individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Si specifica, inoltre, che:

- le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, devono essere di colore chiaro.
- il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare *piercing*, anelli e bracciali o orologi da polso durante il servizio.
- qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto all'I.A. di dotare il proprio personale addetto alla distribuzione di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche monouso, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'A.C..

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

ART. 48 – FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -

L'I.A., oltre a garantire il rispetto della Deliberazione della Giunta Regionale (Regione Piemonte) 31 luglio 2015, n. 25-1952, relativa alla *“Disciplina del corso di formazione obbligatorio di aggiornamento professionale, per ciascun triennio, rivolto ai titolari di esercizio in attività, o loro delegati del comparto della somministrazione di alimenti e bevande”*, deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e 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 dall'A.C.. La formazione è un prerequisito indispensabile ad un miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, con la consapevolezza di costituire, con la loro partecipazione e il loro *know-how*, la risorsa principale per realizzare un servizio di qualità.

L'I.A. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti ai refettori 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 (asilo nido, scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, l'I.A. deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

TITOLO X – Protezione dei dati personali

ART. 49 – PREMESSA –

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'I.A. nello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, l'I.A. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato, ai sensi del del Reg. UE n. 679/2016.

ART. 50 – FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALL'I.A. -

I dati potranno essere trattati dall'I.A. esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale.

ART. 51 – OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'I.A. nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

ART. 52 – ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELL'I.A. -

Il processo, le modalità e i formati dei dati personali e/o sensibili da acquisire - anche tramite web o altri mezzi - dovranno essere concordati con il Comune di Gravellona Toce; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite, e dovranno essere concordati per iscritto con il Comune di Gravellona Toce.

ART. 53 – FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DALL'ART. 13 DEL REG. UE N. 679/2016 –

Laddove richiesto dal Comune Gravellona Toce, l'I.A. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli interessati l'informativa prevista, nei modi e nei formati specificati dal Comune.

ART. 54 – PROPRIETÀ DEI DATI -

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'I.A., i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva del Comune di Gravellona Toce, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'I.A. alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento il Comune ne faccia richiesta.

ART. 55 – DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -

Viene fatto esplicito divieto all'I.A. di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare gli interessati per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte del Comune di Gravellona Toce.

ART. 56 – BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -

All'atto della conclusione o alla revoca dell'appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'I.A. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica. Se richiesto dal Comune, dopo averli restituiti al Comune stesso, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

ART. 57 – NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

ART. 58 – RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal Reg. UE n. 679/2016 e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune di Gravellona Toce da parte dell'I.A..

ART. 59 – OBBLIGO DELLA REDAZIONE DEL DOCUMENTO PROGRAMMATICO SULLA SICUREZZA E SUO PERIODICO AGGIORNAMENTO -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. si impegna a redigere il Documento Programmatico sulla Sicurezza, e ad aggiornarlo con frequenza almeno annuale, entro il 31 marzo di ogni anno.

ART. 60 – FORMAZIONE PERIODICA PER GLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO DEI DATI -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. è tenuta ad assicurare una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza ai propri incaricati del trattamento dei dati, in particolare in occasione di assunzioni, variazioni significative di incarico o di responsabilità, evoluzioni tecnologiche o normative. Tale formazione è obbligatoria per legge e deve essere erogata con frequenza almeno annuale.

ART. 61 – VERIFICA PERIODICA DELLE MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE -

In qualità di Responsabile del trattamento dei dati, l'I.A. si impegna a verificare periodicamente la corretta adozione delle misure minime e idonee di sicurezza, a segnalare tempestivamente al Comune di Gravellona Toce eventuali situazioni di rischio o criticità, a relazionare almeno annualmente al Comune sulle misure di sicurezza adottate.

L'I.A. riconosce al Comune di Gravellona Toce il diritto a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza messe in atto, anche mediante personale o soggetti esterni opportunamente incaricati dal Comune stesso.

TITOLO XI – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro

ART. 62 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 agosto 2007).

L'I.A. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i..

L'I.A. deve comunicare all'A.C. il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta, di aver eseguito, unitamente al rappresentante dell'A.C. all'uopo incaricato, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio, di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori delle aree di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo capitolato speciale, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc..

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. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Durante le operazioni di sanificazione è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di sanificazione di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 63 - RISCHI INTERFERENTI -

Per quanto di propria competenza l'A.C. fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, come da Allegato DUVRI al presente capitolato.

Ad avvenuta aggiudicazione, l'I.A., prima dell'avvio del servizio, potrà proporre modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità di realizzazione. In ogni caso le modifiche proposte dall'I.A. non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

L'I.A. sarà tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

TITOLO XII : Oneri e assicurazioni a carico

ART. 64 - ONERI E ASSICURAZIONI -

Sono a carico dell'I.A.:

- ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato speciale. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna all'A.C. nei modi indicati nella lettera d'invito delle polizze assicurative RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.A..

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A..

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a €. 3.000.000,00 (EURO tre milioni/00) per ogni sinistro, per danni a persone, per danni a cose.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

- tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- le spese di manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli impianti, dei locali utilizzati per la gestione dei servizi oggetto del presente appalto;
- La redazione definitiva, entro 30 gg. dall'inizio del servizio, del documento sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008. Il documento deve essere trasmesso all'A.C. la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'I.A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 180 gg. dall'inizio dell'attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra I.A. e A.C., coordinato con il DUVRI definitivo.

ART. 65 - PENALI –

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso. Qualora l'I.A. non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'A.C. applicherà le seguenti penalità

1) *Standard merceologici.*

1.1. € 300 (trecento/00)

Per mancato avviso, entro le ore 9.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) e/o di quelli dichiarati in sede di gara a titolo di miglioria (quando previsti dal menù).

Penale applicabile solo se la comunicazione viene comunque eseguita nello stesso giorno di somministrazione e qualora la non conformità non sia già stata direttamente rilevata dall'A.C..

1.2. € 1.500 (millecinquecento/00)

Nel caso di mancato raggiungimento, su base trimestrale, dei quantitativi di fornitura di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.).

1.3. € 2.500,00 (duemilacinquecento/00)

Nel caso di mancata fornitura della relazione trimestrale relativa ai quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) forniti.

1.4. € 300 (trecento/00)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.5. € 300 (trecento/00)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CS o non in lingua italiana.

1.6. € 300 (trecento/00)

Errore nella formulazione (ingredienti, composizione) di dieta speciale personalizzata

2) *Quantità.*

- 2.1. € 300 (trecento/00)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 1000 (mille/00)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 400 (quattrocento/00)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.4. € 300 (trecento/00)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.
- 2.5. € 500 (cinquecento/00)
Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
- 2.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione (per le diete speciali, potrà essere valutata la grammatura anche di una sola porzione).
Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio.
- 1.7. € 1.000 (mille/00)
Totale mancata consegna delle derrate a crudo, presso l'asilo nido.
- 1.8. € 500 (cinquecento/00)
Consegna incompleta delle derrate a crudo, presso l'asilo nido.
- 1.9. € 500 (cinquecento/00)
Per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per il confezionamento dei pasti per i lattanti o per le diete speciali presso l'asilo nido.

3) *Rispetto del menù.*

- 3.1. € 300 (trecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.2. € 300 (trecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.3. € 300 (trecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche
- 3.4. € 300 (trecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)
- 3.5. € 400 (quattrocento/00)
Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.

4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*

- 4.1. € 300 (trecento/00)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 300 (trecento/00)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 200 (duecento/00)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.
- 4.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 500 (cinquecento/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.
- 4.8. € 1.000 (mille/00)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.9. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro Cottura, la cucina dell'asilo nido o presso i Centri Refezionali.

- 4.10. € 500 (cinquecento/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)
- 4.11. € 1.000 (mille/00)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.12. € 500 (cinquecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.13. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura.
- 4.14. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.15. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali e asilo nido).
- 4.16. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco.
- 4.17. € 500 (cinquecento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A.
- 4.18. € 1.000 (mille/00)
Mancata effettuazione di controlli microbiologici, chimici – (piano di analisi)
- 4.19. € 1.000 (mille/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso i centri refezionali
- 4.20 € 1.000 (mille/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.

5) *Tempistica.*

- 5.1. € 400 (quattrocento/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 200 (duecento/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara.

6) *Personale.*

- 6.1. € 400 (quattrocento/00)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo IX del presente CS.
- 6.2. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio e al monte ore complessivo.

7) *Varie.*

- 7.1. € 2.000 (duemila/00)
Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.
- 7.2 € 500 (cinquecento/00)
Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".
- 7.3 da € 200 (duecento/00) a € 2.500 (duemilacinquecento/00)
Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

Le infrazioni accertate esonerano la appaltatrice dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

L'A.C. si riserva di far eseguire da altri la parte del servizio non espletata, o rimasta incompleta, ovvero non correttamente eseguita, e di acquistare l'occorrente a spese dell'I.A..

Si procede al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che l'A.C. potrebbe essere tenuta a effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile alle responsabilità dell'I.A..

L'A.C., a suo insindacabile giudizio, potrà applicare penali per irregolarità e inadempienze relative a quanto contrattualmente previsto. All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo PEC/di raccomandata con ricevuta di ritorno, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'I.A. ha facoltà di presentare, a mezzo PEC/raccomandata con ricevuta di ritorno, le proprie controdeduzioni, entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della contestazione.

La penale verrà applicata in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi.

L'A.C. procederà al recupero delle penalità comminate all'I.A. e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

ART. 66 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dall'A.C. con apposita nota. Nel caso in cui l'I.A. non stipuli il contratto nel termine fissato nella suddetta nota, decade dall'aggiudicazione. L'appalto, sussistendone i presupposti, sarà aggiudicato al concorrente che segue nella graduatoria di gara. Con la medesima comunicazione di decadenza dall'aggiudicazione, l'A.C. porrà a carico dell'I.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'A.C. in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia provvisoria a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dall'A.C., dovrà:

- presentare la garanzia definitiva secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di convocazione alla stipula del contratto.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.A., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; l'A.C. potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto all'Art. 70 del presente Capitolato Speciale.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'I.A. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'A.C..

L'affidamento oggetto del presente appalto sarà efficace per l'A.C. finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.A. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32, commi 6, 7 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'A.C. potrà chiedere, se del caso, il prolungamento della vincolatività e dell'irrevocabilità dell'offerta presentata dagli operatori economici concorrenti.

Sussistendo i presupposti previsti dall'art. 32, commi 8 e 13 del D.Lgs. n. 50/2016, l'A.C. avrà la facoltà di ordinare l'esecuzione anticipata del contratto - in tutto o in parte - all'I.A. che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

L'I.A. assumerà, con la sottoscrizione del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

ART. 67 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2) del D. Lgs. n. 50/2016.

Considerando la necessità di garantire la qualità del servizio, ad alto impatto sull'utenza scolastica e sull'utenza debole del Comune, non è consentito il subappalto delle seguenti fasi del servizio di ristorazione:

- o preparazione,
- o confezionamento,
- o somministrazione pasti.

Le altre fasi del servizio di ristorazione e tutte le prestazioni ad esso accessorie sono subappaltabili.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

I subappaltatori dovranno possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e quelli di idoneità professionale e di capacità economico finanziaria e tecnica necessari all'esecuzione.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

ART. 68 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del Contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.A.
- b) cessioni dell'attività ad altri o messa in liquidazione dell'I.A.
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A. (salvo deroghe previste)
- d) inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie
- e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi
- f) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto
- j) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'A.C. in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto
- k) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore
- l) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
- m) mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato Speciale e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara
- n) esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG.
- o) totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto.

ART. 69 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato e contenute nell'offerta, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, incluse altresì eventuali prescrizioni integrative emanate dagli organismi di controllo competenti.

Ai fini delle verifiche antimafia, l'I.A. si impegna a comunicare alla A.C. i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento, compresi i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto di materiali a scarica, smaltimento rifiuti.

L'I.A. si impegna a riferire tempestivamente all'A.C. ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostitutivi dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

ART. 70 - DANNI -

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso, derivano al committente o a servizi, a persone o a cose, è senza riserva di eccezioni a totale carico dell'I.A..

ART. 71 - PAGAMENTI E TARIFFE -

L'I.A. praticherà il prezzo per pasto presentato in sede di offerta fino alla scadenza del contratto, secondo quanto disposto dal successivo articolo.

I pagamenti saranno effettuati sulla base dei pasti effettivamente consumati.

Dovranno essere presentate fatture distinte per tipologia di servizio: Asilo Nido – scuole – pasti domiciliari. All'interno di ogni fattura relativa al servizio nelle scuole l'I.A. indicherà il numero dei pasti erogati suddivisi tra alunni e docenti e per ordine di scuola. All'interno della fattura dell'Asilo Nido, l'I.A. indicherà il numero dei pasti erogati suddivisi tra bambini e personale.

Il RUP procederà a verificare la conformità delle prestazioni rese rispetto al contratto per il periodo in questione e della regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), secondo la disciplina vigente.

Dopo ciò, l'I.A. potrà emettere fattura elettronica; per l'emissione delle fatture l'I.A. dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica". Si precisa che l'art. 1 comma 629b della Legge 23 dicembre 2014, n. 190, che ha modificato il DPR 633/1972, ha introdotto l'art. 17ter che prevede lo "Split Payment", una modalità particolare di versamento dell'imposta sul valore aggiunto per le operazioni di cessioni di beni o prestazioni di servizi effettuate nei confronti degli Enti pubblici. In ogni fattura dovrà essere indicato il CIG (Codice Identificativo Gara).

Il pagamento della fattura avverrà a mezzo di bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricezione da parte dell'A.C. della fattura elettronica.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'I.A. per la richiesta di interessi di mora.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti all'I.A. per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui agli articoli precedenti fino all'emissione del relativo provvedimento.

ART. 72 - REVISIONE PREZZI -

Durante il periodo dell'appalto, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.A. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo i primi 20 mesi di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/09/2023, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni. L'I.A., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere all'A.C. l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A..

ART. 73 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO -

L'A.C. verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte del RUP o, se nominato, dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

Quest'ultimo ha il compito di coordinare, controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione e verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. Dopo che il contratto è divenuto efficace, si procederà a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

A seguito dell'ultimazione periodica delle prestazioni, il RUP o, se nominato, il direttore dell'esecuzione, attraverso accertamenti e riscontri che ritiene necessari, procederà alla verifica della conformità della prestazione eseguita a quella pattuita, al fine di accertarne:

- la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità

- e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;
- la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto. A seguito della verifica sarà rilasciata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio. E' fatta salva la possibilità di effettuare dei controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

ART. 74 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -

L'1.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso, per consentire lo svolgimento di un pubblico servizio.

ART. 75 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Con l'accettazione del presente affidamento l'Impresa assume, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della Legge 136 del 13/08/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

ART. 76 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale, si farà riferimento alle norme del Codice Civile ed a tutte le altre disposizioni che regolano la materia.