



COMUNE DI PRIOCCA (Provincia di Cuneo)



**GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI
PRIMO GRADO ED ASSISTENZA SU SCUOLABUS PER LA
SCUOLA DELL'INFANZIA, DEL COMUNE DI PRIOCCA.**

**ANNO SCOLASTICO
2024/2025**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(Approvato con delibera G.C. n. 46 in data 20/08/2024)

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto, modalità e importo

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ed assistenza su scuolabus per la scuola dell'infanzia, del Comune di Priocca.

L'appalto prevede, nelle sue linee essenziali, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la cucina comunale, secondo il legame fresco-caldo, il trasporto, la distribuzione, il riordino e la pulizia dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi.

Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificate, ed in particolare, fra l'altro, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia dei locali e per l'anno scolastico 2024/2025, anche del locale refettorio. Al momento dell'assunzione dell'appalto si provvederà a stilare, in contraddittorio con l'appaltatore, apposito verbale di consegna dei beni mobili disponibili, che dovranno essere riconsegnati al termine del contratto in buono stato di conservazione e nella stessa consistenza, a completa responsabilità dell'appaltatore, fatto salvo il normale logorio d'uso.

L'appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'appaltatore.

Tutti i pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale di Via Regina Margherita. I pasti da fornire agli alunni delle Scuole Primaria e Secondaria di Primo grado dovranno essere somministrati nel refettorio presente al piano superiore rispetto alla cucina comunale, mentre i pasti da fornire agli alunni della Scuola dell'Infanzia dovranno essere somministrati nel refettorio della Scuola medesima.

ASSISTENZA SCUOLABUS SCUOLA DELL'INFANZIA

Il servizio di assistenza nel corso del trasporto di scuolabus per la scuola dell'infanzia comprende: Assistenza nelle operazioni di salita e discesa dallo scuolabus (servizio appaltato a terzi) e durante il percorso, per gli alunni che fruiscono di tale servizio nel viaggio di andata (dalle ore 07.20 alle ore 08.00 circa del mattino) e nel viaggio di ritorno (dalle ore 15.50 alle ore 16.30 circa). Per assistenza si intende la normale attività di sorveglianza per un normale, corretto e sicuro svolgimento delle operazioni.

Il servizio sarà garantito da un operatore per il quale valgono le medesime garanzie e condizioni previste per il servizio refezione.

L'importo per il singolo pasto è di e **5,50**.

L'appalto è costituito da un unico lotto, poiché trattasi di prestazioni inscindibilmente connesse, come da quadro economico di seguito indicato.

PROGETTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ED ASSISTENZA SCUOLABUS per scuola dell'infanzia – Quadro Economico

n.	Descrizione servizi	CPV	Importo €.
1	Servizio ristorazione scolastica	55524000-9	109.450,00 (di cui costo manodopera 50.148,00)
A) Importo soggetto a ribasso [2,93 x 19.900]			58.307,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso [0,05 x 19.900]			995,00
C) costo della manodopera non soggetta a ribasso [2,52 x 19.900]			50.148,00
A)+ B) + C) Importo complessivo a base di gara			109.450,00
Somme a disposizione dell'Amministrazione			
E) Art. 45 D.Lgs. 36/2023 (2% su €. 109.450,00)			2.189,00
F) Iva 4% su € 109.450,00			4.378,00
G) spese per commissione di gara			1.000,00
Totale progetto			116.017,00

Art. 2 - Durata dell'appalto ed opzioni di modifica del contratto

L'appalto ha durata di n. 1 (uno) anno scolastico 2024/2025 con decorrenza da settembre 2024 e termine 30 giugno 2025.

Il contratto d'appalto può essere modificato in applicazioni delle disposizioni normative dell'art. 120 del codice dei contratti pubblici- D.lgs 36/2023

Art. 3 – Ammontare presunto dell'appalto.

L'ammontare presunto dell'appalto, è stimato in euro **109.450,00** oltre I.V.A. ai sensi di legge.

Il costo della sicurezza – derivante da interferenze – è stimato, complessivamente, pari ad euro **995,00**.

La stima del numero dei pasti è stata fatta analizzando i pasti erogati nell'ultimo anno scolastico cioè l'A.S. 2023/2024 che è pari a n. 19.900; invece il prezzo del buono pasto è stato determinato sulla base dell'aumento ISTAT, dell'aumento dei prezzi dei beni alimentari e dei servizi da erogare.

Il costo della manodopera annua non soggetto a ribasso è stato calcolato sulla base delle tariffe del CCNL pubblici servizi, ristorazione e turismo per le seguenti categorie:

n. 1 cuoca 4° livello per 34 ore settimanali (compreso servizio assistenza scuolabus)

n. 2 assistenti mensa 6° livello per 16 ore settimanali
n. 3 assistenti mensa 6° livello per 12 ore settimanali
n. 1 operatore per pulizia locale refettorio per 3 ore settimanali
e per 30 mensilità.

Il totale del costo della manodopera per l'anno scolastico è pari ad € 50.148,00

L'importo a base d'asta, netto per il singolo pasto è di € **5,50 (€ 2,93 soggetto a ribasso d'asta, € 2,52 non soggetto a ribasso per costo della manodopera ed € 0,05 non soggetto a ribasso per oneri di sicurezza sul lavoro)**.

Art. 4 Aggiudicazione dell'appalto

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 50 comma 1, lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023 e fino alle soglie di cui all'art. 14 comma 1 lettera d) (€ 750.000,00 per gli appalti di servizi sociali e assimilati – ristorazione scolastica – elencati all'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE), mediante richiesta di offerta (RdO) sul Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA) (Contratti sotto soglia) e previa manifestazione d'interesse, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 comma 2 lettera a) e dell'art. 130 comma 1, del D.Lgs. 36/2023, valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica ed economica presentata.

Per quanto riguarda I CRITERI DI VALUTAZIONE dell'offerta si rimanda nello specifico alle seguenti disposizioni (*Allegato B*)

Art. 5 – Presa visione dei locali.

L'Impresa che intende partecipare alla gara deve obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso i locali di esecuzione del servizio. Dell'effettuato sopralluogo deve essere presentata specifica dichiarazione in sede di affidamento, insieme alla documentazione amministrativa. La stazione appaltante si rende disponibile a far visitare i locali oggetto dei servizi di mensa alle imprese interessate, previo appuntamento concordato con il Responsabile dei Servizi Scolastici per il tramite dell'Ufficio di Segreteria (0173.616122 int. 3).

PARTE II

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I

TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado e dai docenti dei diversi plessi scolastici.

Art. 7 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

- **Scuola dell'infanzia (sita in Via Regina Margherita)**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, il lavaggio delle stoviglie, e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

- **Scuola primaria e secondaria di primo grado (site in Via Roma)**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, sita nel medesimo immobile dei locali di refezione, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

Art. 8 – Dimensione stimata dell’utenza e pasti gratuiti

La dimensione media dell’utenza del servizio di refezione, comprensiva della scuola dell’infanzia, della primaria, della secondari di primo grado e dei relativi docenti, è pari a circa **19900 pasti annui**.

Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà avvenire per le scuole dell’infanzia dal lunedì al venerdì, e per le scuole primarie e secondarie di primo grado il martedì e il giovedì, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole;

Art. 10 - Variazione di tipologia o della dimensione dell’utenza

A seguito di circostanze contingenti ovvero per sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Committente si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana o degli orari.

L’Appaltatore è tenuto a garantire l’esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.

Il numero dei pasti, riportato in precedenza, ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Appaltatore a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

La soppressione del servizio conseguente alla soppressione di un ordine di scuola o della variazione di orario scolastico comporterà la riduzione dell’importo dell’appalto e il mantenimento del servizio per i rimanenti ordini di scuola.

Art. 11 - Sistema di segnalazione presenze/assenze con procedura informatizzata

Le presenze giornaliere vengono rilevate quotidianamente tramite procedura informatica fornita da ditta esterna, gestita dal Committente a cui l’Appaltatore avrà accesso. Il sistema informatico considera ogni giorno presenti tutti gli iscritti al servizio mensa. I genitori, agendo su una apposita App, segnalano, entro le ore 10:00 del mattino, l’eventuale assenza del figlio.

L’Appaltatore dovrà fornire al personale di cucina tablet o PC affinché possa verificare giornalmente il numero degli utenti presenti alla mensa per la preparazione dei pasti.

CAPO II
STRUTTURA DEL MENU’
CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME
SICUREZZA ALIMENTARE

Art. 12 – Caratteristiche del menù

I pasti preparati dall’Appaltatore dovranno seguire fedelmente i menù invernale e estivo approvati e vidimati dall’Asl competente (**allegato A**).

Le preparazioni dovranno seguire i principi di salute, sostenibilità ambientale, etica e la stagionalità dei prodotti. Dovranno prevedere l'utilizzo di alimenti biologici, ove previsto e provenienti dal territorio, ove disponibili.

L’Appaltatore si impegna a realizzare i menù stabiliti in sede di gara. Si impegna inoltre ad accettare le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell’ASL di competenza.

I pasti dovranno essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere a tavola ad una

temperatura non inferiore a 65° per i cibi caldi e inferiore a 10° per quelli freddi. I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Ente committente, anche su proposta dell'utenza e acquisita l'approvazione del ASL riterrà opportuno apportare.

A seguito di deliberazione della Commissione Mensa, nel caso in cui l'Appaltatore dovesse ritenere necessario apportare modifiche al Menù, questo dovrà essere comunicato al Committente il quale provvederà a trasmetterlo all'ASL CN2 competente per l'approvazione.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, acqua, frutta fresca e dessert e predisposti secondo le grammature richieste. I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima della distribuzione, fatta salva la facoltà di eseguire la cottura il giorno antecedente il consumo per arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per tortini e/o piatti complessi, nonché il lavaggio e taglio delle verdure da consumarsi cotte. Potrà inoltre essere richiesta alla ditta esecutrice, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco"

Art. 13 - Diete speciali o etiche

L'Appaltatore, su richiesta scritta con allegato il certificato medico, conforme alla modulistica elaborata dalla Direzione Sanità della Regione Piemonte (o autocertificazione per le diete etiche), deve approntare le diete speciali per i diversi utenti, compresi i docenti che prestano servizio durante il momento del pasto, seguendo le indicazioni del medico.

L'Appaltatore dovrà garantire, inoltre, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso (senza carne di maiale, senza carne, senza cibi di origine animale, ecc.). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dalla Amministrazione Comunale con pasti sostitutivi cucinati, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose e siano nutrizionalmente validi e pertanto autorizzati dall'ASL competente. La ditta appaltatrice nel caso di variazione dei menù, avvenuta per una qualsivoglia causa, dovrà provvedere senza ulteriori costi per il Comune. La predisposizione delle diete speciali verrà curata dalla ditta appaltatrice sulla base dei certificati medici ricevuti. In particolare dovrà fornire: - diete leggere a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di 5 giorni consecutivi; - diete speciali, a seguito di richiesta documentata da certificazione sanitaria in data non anteriore a 15 giorni; - richieste personalizzate formulate con anticipo di almeno 3 giorni, per particolari esigenze soggettive ed oggettive; - diete legate a particolari convinzioni religiose, - la nota informativa sugli allergeni: lista degli allergeni e l'informativa ai parenti sulla possibilità di predisporre un menù ad hoc se l'utente risulta certificato rispetto alla lista degli allergeni presenti negli allegati del Regolamento (UE)n.1169/2011, Inoltre la ditta dovrà utilizzare il sale iodato come previsto dalla legge n.55/2005 (fatte salve eventuali controindicazioni individuali) Le diete speciali e quelle personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzionamento termosigillate fornite dalla ditta esecutrice, contrassegnate – esclusivamente mediante etichetta adesiva – con il cognome e nome dell'utente e il nome dell'ente committente. Tali vaschette con la massima cautela nel rispetto della legge sulla Privacy, dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

Art. 14 - Variazione del menù

È consentito, **in via temporanea**, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria nelle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

- difficoltà di reperimento del genere alimentare inserito nel menù

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione al Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'ASL.

Art. 15- Caratteristiche delle derrate alimentari

Ai sensi del D.M. 65 del 10 marzo 2020 si indicano qui di seguito i requisiti minimi obbligatori delle derrate:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A (al decreto), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 30% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (ai sensi del D.M. 20 marzo 2020) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Non è consentita** la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario
- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie

e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (Sarda sarda), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presentimortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. **Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirnpnato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.**

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **yogurt:** biologico
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva italiano. Per almeno il 30% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»
- **Acqua:** microfiltrata con appositi erogatori (1 al piano scuola dell'infanzia, 1 al piano superiore), oppure acqua naturale in bottiglia;
- **Formaggi:** nel caso di fornitura di Mozzarella fresca, questa deve essere a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;
- **Formaggio grattugiato:** solo parmigiano reggiano di prima qualità;
- **Latte:** dovrà essere di prima qualità, biologico, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;
- **Prosciutto:** dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;
- **Pane:** dovrà essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio di oliva nell'percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica

di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

- Si richiamano espressamente i contenuti del Punto C) a) del D.M. 10 marzo 2020.

È vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV gamma,
- semilavorati di V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali carni precotte, fiocchi di patate, patate già addizionate di oli/grassi, basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione, carni bovine e avicunicole congelate/surgelate, grassi idrogenati, formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Art. 16 – Verifica della provenienza delle derrate

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'Appaltatore deve produrre all'amministrazione aggiudicatrice gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro cottura.

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

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP"(Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto

dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

Art. 17 - Grammature

Le quantità da somministrare sono quelle previste dal Servizio di Igiene degli Alimenti dell'Asl CN2, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti. Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o lo stesso Committente richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'Appaltatore si impegnerà a presentare con le ricette e le relative grammature dei piatti variati.

Art. 18 – Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate

L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

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

Le carni rosse e bianche, qualora sia conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

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

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni,

insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

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

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Appaltatore, deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi "a filiera corta" e possibilmente "a chilometri zero", in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Le uova devono essere conservate in frigorifero.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 19 – Divieto di riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato per la linea refrigerata, di cui al presente capitolato.

CAPO III MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 20 – Obiettivi del processo

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Art. 21 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

Art. 22 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato; purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 23 - Linea refrigerata

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

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

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.

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

Art. 24 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox 18/10 o vetro. Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

Art. 25 - Condimenti

Il formaggio grattugiato, se richiesto, deve essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. I sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Art. 26 - Manuale di Autocontrollo – Controlli di igiene

L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

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

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

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'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore. In particolare, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

CAPO IV DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 27 – Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione e scodellamento dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'Appaltatore.

Art. 28 – Informazioni all'utenza

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù con le relative grammature, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

È fatto obbligo, come previsto dalla normativa vigente, l'affissione dell'elenco degli ingredienti dei piatti serviti nei diversi refettori scolastici.

Art. 29 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
- esibire il cartellino di riconoscimento
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dagli erogatori presenti in loco e posizionarle sui tavoli;
- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
- la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione.

- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni.
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto
- eseguire il rigoverno e la sanificazione di cucine e locali accessori
- i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
- l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

Art. 30 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli

I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

In caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si dovranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. 65 del 10 marzo 2020.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. (D.M. 65 del 10 marzo 2020).

CAPO V SERVIZI COMPLEMENTARI

SEZIONE I - TRASPORTO

Art. 31 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti in caso di utilizzo di centro cottura sostitutivo a quello comunale (eventi eccezionali) devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa in vigore.

Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere giornalmente alla pulizia del vano e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.

Art. 32 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.

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

L'Appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermini idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperatura in base alla normativa

vigente, diversificati in rapporto al contenuto (diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni).

I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificati, con nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

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

I contenitori di cui sopra, forniti o integrati dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

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

SEZIONE II – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 33 – Caratteristiche generali del servizio

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 34 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

E' a carico della stazione appaltante l'intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali del refettorio e successivamente con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Nei locali cucina, servizi del personale e dispensa, la disinfestazione e derattizzazione è a carico dell'Appaltatore, da effettuarsi all'inizio del servizio e successivamente con cadenza semestrale ed in caso di necessità.

Art. 35 – Conservazione del materiale di pulizia

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

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

Art. 36 - Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia devono essere eseguite da personale debitamente istruito alla mansione.

Art. 37 - Pulizie esterne

Sono a carico dell'Appaltatore le pulizie dei locali cucina, dispensa, bagni del personale, locali transito, e dei locali mensa compresi i bagni. I prodotti per la pulizia sono a carico dell'Appaltatore.

PARTE III CENTRO COTTURA – PIANO DELLE EMERGENZE LOCALI DESTINATI ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 38 – Disponibilità del Centro cottura

Per fare fronte ad eventuale emergenze derivanti dalla temporanea inagibilità della cucina comunale,

l'Appaltatore **si impegna a garantire la continuità della fornitura dei pasti** di cui al presente Capitolato.

Il Centro Cottura del Comune di Priocca non potrà essere usato per altri Comuni.

A tal fine l'Appaltatore dovrà assumere, già in sede di offerta, il relativo impegno, attestando la piena conformità del Centro Cottura ai requisiti vigenti, la idonea capacità produttiva (ancorché residua), nonché il tempo di percorrenza nei confronti dei singoli plessi di distribuzione, comunque non superiore a 45 minuti.

L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile ed in conformità con le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle “Proposte operative per la ristorazione scolastica” adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare).

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, D. Lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992 e s.m.i.) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti sono oggetto di uno specifico capitolo del D. Lgs. n. 155/97 e del decreto del 10/03/2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

Art. 39 – Decorrenza della disponibilità del Centro cottura

Il Centro Cottura dovrà essere reso disponibile in tutte le sue funzionalità produttive, indicativamente, **a decorrere dall'inizio dell'anno scolastico 2024/2025** e per tutta la durata del contratto.

Art. 40 – Riserva di controllo del Committente

Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in via preventiva ed anche successiva, le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del Centro di Cottura ed annesso magazzino, le quali devono essere conformi, fra l'altro, a quanto previsto dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte.

Art. 41 – Gestione delle emergenze

In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità della cucina comunale, l'Appaltatore deve essere in grado di garantire, per tale periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato.

A tal fine l'Appaltatore dovrà dichiarare, già in sede di offerta, l'impegno a garantire il servizio con modalità alternative transitorie.

PARTE V PERSONALE

Art. 42 - Requisiti e formazione del personale

L'Appaltatore deve assumere personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità. Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare con mansioni di aiuto-cuoco e distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione, riassetto della cucina e del refettorio. L'attività di detto personale è organizzata e coordinata in via diretta ed esclusiva dall'Appaltatore. Nei giorni in cui vengono preparati pasti di numero inferiore a 50, sarà sufficiente la presenza del cuoco che svolgerà tutte le funzioni. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di

riconoscimento.

L'Appaltatore è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.

L'Appaltatore deve provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/ o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore ed il Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.

Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.

L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia, non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Tutto il personale dell'Appaltatore comunque addetto all'esecuzione del presente contratto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;

- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

La durata della formazione non può essere inferiore a: 6 ore annuali per gli addetti al trasporto, 12 ore annuali per gli addetti alla distribuzione del pasto, 25 ore annuali per gli addetti alla produzione. L'Appaltatore può prevedere formazione anche su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...).

L'Appaltatore, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, deve essere in grado di dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 43 - Responsabile di Progetto – Direttore del Servizio

Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il nominativo del Responsabile dovrà essere comunicato al Committente prima dell'avvio del servizio.

Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. In particolare, l'Appaltatore deve assicurare la presenza del Responsabile a richiesta, entro 45 minuti.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione al Committente entro il termine massimo di giorni tre.

Il Responsabile del servizio è garante nei confronti del Committente della correttezza e della qualità del servizio svolto. Egli deve provvedere, fra l'altro, all'espletamento delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività della cucina centrale ed i rapporti con i fornitori
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici e nella mensa dipendenti
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali
- mantenere i rapporti con l'eventuale Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.

Art. 44 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'Appaltatore – Clausola di manleva

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli

accordi locali di miglior favore nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale la Committente.

In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;
- redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti (Stazione appaltante e Istituto Comprensivo) i D.U.V.R.I. previsti dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;
- provvedere a predisporre i documenti per la sicurezza riguardanti i rischi da interferenza con il personale dello Stato nei locali di refezione, rapportandosi allo scopo con le dirigenze scolastiche.
- predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità della Committente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Committente da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

Art. 45 – Clausola sociale

L'Appaltatore ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale operante presso la struttura, salvo esplicita rinuncia individuale. L'Appaltatore, nella fase di acquisizione di tutto il personale in servizio, dovrà riconoscere, oltre alla continuità lavorativa per i soci e i dipendenti, il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio già maturata.

In particolare, ai sensi dell'art. 50 del codice dei contratti pubblici e delle Linee Guida A.N.A.C. n. 13/2019 (di cui alla delibera A.N.A.C. n. 114/2019), l'Appaltatore deve procedere, prioritariamente, all'assorbimento del personale già impiegato nell'esecuzione del precedente appalto di Servizi educativi, salvo esplicita rinuncia individuale.

A tale scopo si precisa quanto segue:

Il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto è il seguente: CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

L'operatore economico subentrante applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo indicato dalla Stazione Appaltante. È comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'operatore economico.

Il concorrente deve allegare all'offerta tecnica un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta

contrattuale.

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale.

La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

L'elenco del personale, nei cui confronti opera la clausola sociale, è contenuto *nell'allegato C* al presente Capitolato.

PARTE VI

GARANZIE DI QUALITA', CONTROLLI RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

Art. 46 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'Appaltatore

L'Appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto.

L'Appaltatore è sempre tenuto a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'Appaltatore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

Dovranno, inoltre, essere svolte a cura dell'Appaltatore le seguenti attività:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo,
- fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

L'Appaltatore dovrà fornire, a richiesta, al Committente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

L'Appaltatore deve munirsi e mantenere le prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20.11.2007 e s.m.i. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073 / 2005, Reg. CE 178/2002, Reg. CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla notifica dell'attività alimentare per i centri di produzione pasti e per i servizi di porzionatura ai sensi del Regolamento Europeo 852/2004. L'Impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di ristorazione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P. l'Appaltatore dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli preoperativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACPP.

A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto dell'appalto, durante ogni anno scolastico l'Appaltatore è tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto alla stazione appaltante, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso i punti di distribuzione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e con frequenza almeno bimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli; Lysteria.

L'Appaltatore si impegna a fornire, su eventuale richiesta del Committente, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Il Committente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

L'Appaltatore, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura (cucina comunale). Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 47- Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

All'Appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

L'Appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 e s.m.i.

Art. 48– Responsabilità dell'Appaltatore e coperture assicurative

Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni

previste.

L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

- Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00.
- Responsabilità Civile Auto (RCA): per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'Aggiudicataria per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00. Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto. L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza e/o in operatività delle polizze RC Prodotti dei fabbricanti o dei fornitori di cui sopra e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicataria – non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio appaltato.

Art. 49 – Diritto al controllo da parte del Committente

L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali della cucina comunale– senza necessità di preavviso - agli incaricati dal Committente al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantirne l'elevata qualità.

Il Committente si riserva, inoltre, la più ampia facoltà di controllo delle attrezzature, magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti, sul procedimento di cottura, sulla distribuzione, sulla quantità, qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti.

In particolare, il Committente – a mezzo di personale appositamente delegato potrà accedere ed ivi permanere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Art. 50 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., il personale del Servizio Affari Generali del Comune, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dal Comune.

Art. 51 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

È diritto della Commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), date di scadenza dei prodotti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, sia presso i refettori scolastici, che presso il centro cottura. E' invece fatto assoluto divieto ai membri della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi al Servizio Affari Generali del Comune o, in caso di emergenza o irreperibilità dello stesso servizio, al Direttore del Servizio presso la cucina comunale.

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina comunale e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dall'Appaltatore.

Art. 52 - Tipologia dei controlli

I controlli predisposti dal personale del Comune saranno articolati in:
controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;

- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Controlli analitici

I tecnici incaricati dal Committente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Art. 53 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) le derrate oggetto di rilievo ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

Il Committente provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore.

Qualora i referti diano esito ostativo all'utilizzo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'Appaltatore deve presentare al Committente la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'Appaltatore medesimo.

Art. 54 – Prescrizioni all'Appaltatore

Fermo restando l'obbligo dell'Appaltatore di adottare con immediatezza tutte le necessarie azioni correttive, a seguito dei rilievi emersi in sede di controllo, il Committente potrà imporre all'Appaltatore ulteriori prescrizioni, a carattere limitativo e preventivo dei rischi risultanti dai rapporti di controllo, alle quali l'Appaltatore ha obbligo di uniformarsi.

Art. 55 - Penalità contrattuali

Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, dà titolo al Committente all'applicazione di penali da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 3.000,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva. Si indicano, qui di seguito, a titolo meramente esemplificativo, alcune ipotesi specifiche:

STANDARD MERCEOLOGICI	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto degli standard garantiti dalle caratteristiche merceologiche	€ 300,00
	Mancato utilizzo di prodotti certificati	€ 500,00
	Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia	€ 500,00
	Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato	€ 300,00

	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche oalimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	€ 750,00
--	--	----------

QUANTITA'	FATTISPECIE	PENALITA'
	Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nelle sedi di ristorazione	€ 300,00
	Totale mancata consegna dei pasti ordinati nelle sedi di ristorazione	€ 1.500,00
	Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione nelle sedi di ristorazione	€ 300,00
	Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	€ 150,00
	Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici	€ 500,00

RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	€ 300,00
	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati	€ 300,00

RISPETTO CARATTERISTICHE TECNICHE	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale	€ 300,00
	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici dei pasti distribuiti nelle sedi di ristorazione	€ 500,00
	Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle sedi di ristorazione	€ 500,00
	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle sedi di ristorazione	€ 250,00
	Riciclaggio non autorizzato di derrate	€ 500,00
	Promiscuità di merci nelle celle frigorifere	€ 250,00
	Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione	€ 500,00
	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Appaltatore	€ 500,00
	Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti	€ 300,00
	Temperatura dei pasti non conforme alle	€ 300,00

	normative vigenti	
	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti	€ 500,00
	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione	€ 300,00
	Mancato o non corretto prelievo del pasto test	€ 150,00
	Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato	€ 500,00
	Attrezzature non conformi o non sostituite	€ 500,00

TEMPISTICA	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 300,00

PERSONALE	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale	€ 300,00
	Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione	€ 300,00
	Errata somministrazione di diete speciali	€ 500,00

Art. 56 – Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali

Il Committente farà pervenire per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.

L'Appaltatore sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Committente entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.

Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota- parte della cauzione definitiva.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 57 – Risoluzione del contratto

Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali e dall'art. 108 del codice dei contratti pubblici, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

- 1) grave inadempimento contrattuale, che comporti il rischio di pregiudizio per la salute degli utenti e/o dei lavoratori addetti al servizio;

- 2) interruzione ingiustificata del servizio, salvo che ciò non sia stato determinato da cause estranee alla sfera di controllo dell'Appaltatore;
- 3) contegno abituale scorretto verso il pubblico o l'utenza da parte del personale dell'Appaltatore;
- 4) cessione dell'attività o dell'azienda, non autorizzata dal Committente;
- 5) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio;
- 6) utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi;
- 7) casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ovvero accertamento di un concreto rischio in proposito;
- 8) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 9) danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- 10) comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro del Committente e dell'interesse pubblico.
- 11) recidiva nelle contestazioni all'Appaltatore, per più di tre volte nel corso dell'anno scolastico per le infrazioni di minore gravità e per due volte per quelle di maggiore gravità;
- 12) ogni altra inadempienza che, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, comprometta, irreversibilmente, il rapporto di fiducia fra il Committente e l'Appaltatore

Anche nei casi sopra indicati l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente a titolo di penale forfetaria per l'inadempimento, salvo il risarcimento di tutti gli ulteriori danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Qualora l'Appaltatore si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Committente avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

PARTE VII GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

Art. 58– Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M. 10 marzo 2020

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- 1) attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero

risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- 2) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Recupero eccedenza alimentare.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che il cibo non servito sia destinato a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto annuale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

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

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, in materiale conforme alla normativa vigente in materia. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

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

Prevenzione e gestione dei rifiuti. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivata da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Tovaglie, tovaglioli

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del

marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

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

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti deimezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Art. 59 - Attrezzature

L'Appaltatore dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare, per le eventuali nuove attrezzature l'Appaltatore dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

L'acquisto o la fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica dovranno rispettare l'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017; essere dotate pertanto di etichettatura energetica, appartenere 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 nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le lavastoviglie professionali 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.

Art. 60 – Carta dei servizi e progetti speciali

L'Appaltatore deve procedere all'elaborazione e diffusione di un'apposita "Carta dei Servizi" che garantisca l'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'Appaltatore deve, altresì, attivare sistemi di rilevazione e reportistica della "customer satisfaction" al fine di concordare e sviluppare con la Committente e gli organismi di partecipazione le opportune azioni correttive. In particolare, sulla scorta dei risultati dell'indagine, e tenuto conto di eventuali rilievi mossi nonché dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti nel corso dell'anno, l'Appaltatore predispone, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da sottoporre all'approvazione del Committente.

Nell'esecuzione del contratto l'Appaltatore dovrà rendersi promotore di attività e laboratori di educazione alimentare a favore degli alunni utenti del servizio, finalizzati all'individuazione ed

attuazione di buone pratiche.

L'Appaltatore deve rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico dei pasti non consumati, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 -Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e LEGGE 19 agosto 2016, n. 166- Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1069/2009).

Art. 61 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

Il Committente provvede a consegnare in comodato d'uso, a seguito di stesura di inventario da sottoscrivere, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'Appaltatore, che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'Appaltatore restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Art. 62 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta del Committente, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà entro il tempo strettamente necessario, fissato dal Committente.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 63 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

Art. 64 - Licenze e Autorizzazioni

L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art. 65 - Riconsegna all'Amministrazione Comunale degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore ai prezzi correnti di mercato per il ripristino.

Art. 66 – Spese inerenti al contratto

Qualsiasi spesa inerente o conseguente alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa,

sarà a carico dell'aggiudicatario comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registrazione del contratto d'appalto.

L'aggiudicatario assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Committente.

L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico-amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- Cauzione definitiva;
- Polizze assicurative;
- Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
- Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;
- Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante della documentazione di gara.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. Saranno, in tal caso, a carico dell'aggiudicatario inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune. L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

PARTE VIII – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 67 – Recesso dal contratto

Il recesso dell'Appaltatore non è ammesso e, qualora comunque attuato, comporta l'obbligazione per lo stesso del risarcimento dei danni, con incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale forfetaria dell'inadempimento, fatta salva la prova del maggior danno.

Ai sensi dell'art. 109 del codice dei contratti la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Appaltatore delle spese sostenute, del servizio eseguito e del corrispettivo dovuto per il decimo dei servizi non eseguiti.

Art. 68 - Controversie

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Asti.

Art. 69 – Domicilio legale dell'Appaltatore

A tutti gli effetti contrattuali l'Appaltatore elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di gara.

Art. 70 – Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal Codice civile e dalle altre disposizioni legislative vigenti in materia di appalti e ristorazione scolastica, che qui si intendono richiamate e riportate per intero.

Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente al servizio in oggetto, l'appalto potrà subire le relative conseguenti variazioni, senza che l'Appaltatore possa rivalersi sul Committente.

Art. 71– Inefficacia di clausole aggiuntive

Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

Art. 72 – Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, responsabilizzazione ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

I dati saranno comunicati a soggetti pubblici nell'adempimento dei compiti di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli 15-16-17 e 18 del citato Regolamento, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Priocca, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.

Art. 73 – Protocollo di legalità

La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bisc.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bisc.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto legge 90/2014.



A.S.L. CN2

Azienda Sanitaria Locale
di Alba e Bra

Via Vida, 10 - 12051 ALBA (CN)
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480
e-mail: aslcn2@legalmail.it - www.aslcn2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

Alba, 12/02/2024

S.C. S.I.A.N.

Direttore MAIMONE Piero
Via Vida n. 10 - 12051 ALBA (CN)
0173-316613-642 - Fax 0173-316480
e-mail: sian.alba@aslcn2.it

PROTOCOLLO			
reg_aslCN2			P
REGISTRO A.O.	DATA	NUMERO	TIPO
Classificazione			
generale		procedimentale	
Risposta a nota n.			del

Alla cortese attenzione dello Spett.le
Sindaco

priocca@ruparpiemonte.it

OGGETTO: Valutazione nutrizionale menu autunno/inverno e primavera/estate dell'infanzia, primaria e secondaria di Priocca

I menù in oggetto, protocollo interno n°06489 del 30/01/2024, sono stati valutati in base alla varietà degli alimenti, degli abbinamenti e alla rotazione dei vari piatti, sulla base dei criteri Regionali indicati nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (IV revisione).

La maggior parte delle proposte risulta in linea con le indicazioni di riferimento e pertanto si restituisce il menù vidimato.

Con l'occasione porgiamo cordiali saluti.

Dott. Piero Maimone

Dietista Dott. Matteo Papurello

COMUNE DI PRIOCCA
MENU' INVERNALE
 Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Riso al Parmigiano Reggiano DOP Mozzarella Carote e piselli all'olio* Frutta di stagione Pane	Minestra di patate e pasta Scaloppine di lonza alla pizzaiola Broccoli stufati* Frutta di stagione - Pane	Pasta all'olio evo Limanda gratinata* Erbe grigate* Macedonia di frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro Frittata con erbe al forno* Insalata verde e carote Frutta di stagione Pane	Passato di verdure* con orzo Cotoletta di pollo alla milanese al forno Patate al forno Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Biscotti e succo di frutta bio 100%	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e ricotta Uova strapazzate Cavolfiori* Frutta di stagione Pane	Riso al Parmigiano Reggiano DOP Merluzzo dorato al forno* Fagiolini all'olio aromatizzato* Frutta di stagione Pane	Vellutata di zucca* Straccetti di lonza gratinati Patate al forno Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di manzo Mozzarella Carote prezzemolate Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Scaloppina di tacchino al forno Insalata verde Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane e barretta di cioccolato equosolidale	The detoxinato con biscotti	Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Pasta agli aromi Frittata al forno Broccoli gratinati* Frutta di stagione Pane	Crema di ceci con crostini Bocconcini di tacchino al limone Biete* all'olio e limone Yogurt alla frutta Pane	Riso al pomodoro Fusi di pollo al forno Carote e piselli* Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Tonno in olio d'oliva Fagiolini stufati* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Rabiola Insalata verde Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane e barretta di cioccolato equosolidale	Biscotti e succo di frutta bio 100%	Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al sugo di verdure* Bocconcini di tacchino agli aromi Erbe* gratinate Frutta di stagione Pane	Raviolini di carne al burro Italo / Provolone Valpadana DOP Carote al forno Frutta di stagione Pane	Passato di verdure e legumi* con pasta integrale Platessa dorata al forno* Purè di patate Macedonia di frutta fresca Pane	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto Insalata di finocchi Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Frittata con erbe al forno* Fagiolini all'olio aromatizzato* Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane con marmellata bio	Budino	Frutta di stagione

Per le preparazioni e i condimenti vengono utilizzati olio extravergine d'oliva e sale iodato. * La preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

Frutta di stagione: alternare mele, pere, arance, mandarini, miogawa, kiwi, banane. 1 volta a settimana verrà servita la mousse di frutta 100%.

Scuola infanzia = tutti i giorni Scuola Primaria e Secondaria = martedì e giovedì

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

PRIOCCA INVERNO 2023-24 REV.4 del 6/02/2024 In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.

COMUNE DI PRIOCCA - Prot 000053 del 08/02/2024 TIT I CI I PRIOCCA
 COMUNE DI PRIOCCA - Prot 0000554 del 13/02/2024 TIT I CI I PRIOCCA
COMUNE DI PRIOCCA
MENU' ESTIVO
 Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

COMUNE DI PRIOCCA
MENU' ESTIVO
 Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria
 In vigore dall'8/04/2024 (1° settimana)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Zuppa di legumi con riso* Frittata con verdure al forno* Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Italo / Provolone Valpadana DOP Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane	Riso al Parmigiano Reggiano DOP Bocconcini di tacchino Zucchine stufate Macedonia di frutta fresca Pane	Pasta al pesto Affettato di tacchino freddo olio e limone Carote all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta al sugo di verdure* Tortino di merluzzo* Insalata di fagiolini* Yogurt alla frutta Pane
Merenda per infanzia	Frutta di stagione	Pane e barretta di cioccolato equosolidale	Frutta di stagione	Budino / Gelato*	Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata di carote Frutta di stagione Pane	Passato di verdure estivo con pasta integrale* Straccetti di lonza gratinati Patate al forno Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di manzo Frittata al forno Insalata verde e pomodori Yogurt alla frutta Pane	Riso allo zafferano Merluzzo gratinato* Zucchine all'olio aromatizzato Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Fusi di pollo al forno Carote stufate Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con marmellata bio	Budino	Frutta di stagione	Cracker e succo di frutta bio 100%	Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Pasta agli aromi Frittata verde al forno* Zucchine trifolate Yogurt alla frutta Pane	Pasta al ragù di manzo Mozzarella Insalata di carote Frutta di stagione Pane	Zuppa di legumi con orzo Scaloppina di lonza al forno Insalata di patate e fagiolini* Frutta di stagione Pane	Risotto alle erbe* Tonno in olio d'oliva Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Petto di pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Frutta di stagione	Pane con marmellata bio	Frutta di stagione	Pane e barretta di cioccolato equosolidale	Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Provolone Valpadana DOP/Italo Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta agli aromi Prosciutto cotto Fagiolini in insalata Budino Pane	Riso al Parmigiano Reggiano DOP Platessa dorata al forno* Carote e piselli* Frutta di stagione Pane	Pasta all'ortolana* Frittata con zucchine al forno Insalata verde Frutta di stagione Pane	Crema di ceci con crostini Scaloppina di tacchino al forno Patate al forno Macedonia di frutta fresca Pane
Merenda per infanzia	Pane con marmellata bio	Frutta di stagione	Pane e barretta di cioccolato equosolidale	Cracker e succo di frutta bio 100%	Frutta di stagione

Per le preparazioni e i condimenti vengono utilizzati olio extravergine d'oliva e sale iodato. * La preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

Frutta di stagione: alternare mele, pere, kiwi, banane, prugne, susine, albicocche, pesche. 1 volta a settimana verrà servita la mousse di frutta 100%.

Scuola infanzia = tutti i giorni Scuola Primaria e Secondaria = martedì e giovedì

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

PRIOCCA ESTATE 2024 REV.2 del 6/02/2024 In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.

ELENCO DEL PERSONALE OPERANTE PRESO LA STRUTTURA

- n. 1 cuoca 4° livello per 34 ore settimanali (compreso servizio assistenza scuolabus)
- n. 2 assistenti mensa 6° livello per 16 ore settimanali
- n. 3 assistenti mensa 6° livello per 12 ore settimanali
- n. 1 addetto mensa 6° livello per 3 ore settimanali