



# COMUNE DI MASCHITO

Provincia di Potenza

Via L. Cariatì n.112 - CAP 85020 - Tel. 0972-33047  
C.F. 86002060761 – P. IVA 00529070765

PEC: [anagrafe.maschito@cert.ruparbasilicata.it](mailto:anagrafe.maschito@cert.ruparbasilicata.it) Sito internet: [www.comune.maschito.pz.it](http://www.comune.maschito.pz.it)



## COMUNE DI MASCHITO CAPOFILA DELLA GESTIONE ASSOCIATA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

STAZIONE APPALTANTE

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONESCOLASTICA PER GLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI  
MASCHITO, MONTEMILONE E PALAZZO SAN GERVASIO PER GLI ANNI  
SCOLASTICI  
2024-2025/2025-2026/2026-2027**

**CON OPZIONE DI PROROGA PER GLI ANNI SCOLASTICI  
2027/2028-2028/2029**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

## DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E DEFINIZIONI

La mensa scolastica rappresenta un'occasione importante per educare i bambini e i ragazzi alla scelta e al consumo consapevole di cibi buoni e sani, provenienti da filiere sicure e sostenibili per l'ambiente, la società e l'economia. Il pasto consumato a scuola, in un contesto piacevole di esperienze gustative di socialità, convivialità ed uguaglianza delle opportunità, motiva alla conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche, sostiene l'acquisizione di comportamenti alimentari equilibrati e salutari e favorisce occasioni di confronto e dialogo.

La mensa scolastica si caratterizza come un momento educativo che promuove, sin dall'infanzia, l'adozione di sane abitudini alimentari e di corretti stili di vita che costituiscono una condizione irrinunciabile per il benessere delle generazioni presenti e future.

Il Comune attraverso l'affidamento del servizio di mensa scolastica si propone di realizzare una sana educazione alimentare, che favorisca il momento "mensa" come benessere per tutti e come occasione di convivialità, alla scoperta di sapori nuovi, nella salvaguardia del piacere della tavola aspirando a correggere le abitudini alimentari dei piccoli volte a consumare i soli cibi che gradiscono.

Le finalità del servizio oggetto del presente appalto sono le seguenti:

- a) Fornire all'utenza un pasto sano ed equilibrato in linea con le indicazioni ministeriali in materia;
- b) Valorizzare la fase del consumo del pasto, come momento di crescita educativa e di socializzazione, in stretta collaborazione con gli istituti comprensivi, le famiglie e la commissione mensa;
- c) Partecipare alla diffusione dell'educazione alimentare, intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati, nonché attraverso la realizzazione di specifici interventi di educazione alimentare, di educazione al consumo consapevole e alla conoscenza delle tradizioni locali e non;
- d) Promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
- e) Recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva di cui al Decreto Ministeriale del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare con decreto del 10 marzo 2020 e contribuisce quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

Il presente appalto prevede l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a prevalente regime alimentare biologico e a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei Comuni di Maschito, Montemilone e Palazzo San Gervasio facenti parte dell'istituto comprensivo statale San Giovanni Bosco, con sede in Palazzo San Gervasio.

Nella stesura del Capitolato sono state recepite le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione contrattuali previsti dal citato D.M la Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", che prevede l'inserimento di azioni di contrasto allo spreco alimentare e il consumo di prodotti locali tipici, DOP e IGP, di prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura e dell'allevamento biologici e/o a difesa integrata, dell'agricoltura sociale e di prodotti tradizionali, locali e a filiera corta.

L'appalto decorrerà dal momento del verbale di consegna del servizio (non oltre 45 giorni dal momento della sottoscrizione del contratto) e cesserà il 31.5.2027, con possibilità di proroga per i successivi due anni scolastici 2027/2028 e 2028/2029.

Il numero dei pasti da somministrare, come dettagliato nelle disposizioni che seguono, è stato calcolato considerando la media per anno scolastico dei pasti erogati con riferimento al servizio effettuato a regime. Poiché il numero di pasti previsti può variare in relazione alla presenza effettiva degli alunni e/o per qualsiasi altra causa, i quantitativi sopra detti sono stimati, puramente indicativi e non impegnativi per la Stazione Appaltante.

Analogamente il calendario potrà subire variazioni di orari, turni o giorni di non effettuazione, in base a modificazioni o aumenti o diminuzioni da parte dell'Amministrazione ed in particolari casi di necessità rilevati dalla stessa Amministrazione, che provvederà a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Poiché il servizio di mensa scolastica è direttamente connesso all'articolazione dell'orario scolastico, lo

stesso dovrà essere assicurato esclusivamente in presenza di attività didattiche distribuite su tempo pieno/prolungato, pertanto, il numero dei pasti potrebbe variare, in aumento o in diminuzione, in conseguenza di diverse scelte didattiche ed articolazione dell'orario effettuate dalle istituzioni scolastiche nel qual caso l'appaltatore avrà diritto al pagamento dei soli pasti effettivamente erogati.

**CRITERI MINIMI AMBIENTALI (CAM):** dalla pagina web del Ministero della transizione Ecologica (<https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi>) si evidenzia che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM) – denominati “Criteri Minimi Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate”, approvati con D.M. 10-03-2020 (G.U.90 del 04-04-2020).

Pertanto si dà atto:

1. che dei criteri di base ivi prescritti si è tenuto conto, in termini di specifiche tecniche e di esecuzione, nella redazione del CSA relativo al servizio di che trattasi;
2. che i criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell'offerta tecnica, come di seguito declinati, tengono conto delle sezioni “selezione dei candidati” e “criteri premianti” riportati tra i Criteri Minimi Ambientali approvati dal citato Decreto ministeriale.

L'affidamento del servizio avverrà a seguito dell'espletamento di una gara mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. ed aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art.108, comma 2, lett. a) e 130 del Codice dei Contratti.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

1. **Refezione Scolastica o mensa:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ubicate nei comuni di Maschito, Palazzo San Gervasio e Montemilone, oltre al personale docente e non docente aventi diritto al pasto e che prestano servizio nelle scuole dei comuni associati.
2. **Amministrazione contraente** Stazione appaltante o amministrazione aggiudicataria: il Comune di Maschito, in qualità di comune capofila della gestione associata del servizio con i comuni di Palazzo San Gervasio e Montemilone come da convenzione sottoscritta *inter partes* in data 15.6.2024;
3. **Capitolato Speciale di Appalto (CSA):** il presente atto compreso i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
4. **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal Comune di Maschito (PZ) con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dei comuni di Maschito, Palazzo San Gervasio e Montemilone, oltre al personale docente e non docente aventi diritto al pasto e che prestano servizio nelle scuole;
5. **Impresa/ditta/impresa aggiudicataria/impresa affidataria:** gli operatori economici, singoli e/o raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto;
6. **Diete:** si intendono le diete predisposte per gli alunni oltre al personale docente e non docente aventi diritto al pasto e che prestano servizio nelle scuole dei comuni associati;
7. **Mensa/Sede di Refezione Scolastica:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ubicate nei comuni associati, come dettagliato al successivo art. 2, oltre al personale docente e non docente avente diritto al pasto;
8. **Stoviglie:** piatti, posate, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti delle scuole che richiedono il servizio di distribuzione;
9. **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaini teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;

10. **Tovagliato:** tovaglie oleorepellente/ tovagliette monouso/ tovaglioli monouso in materiale a perdere o riciclabile;
11. **Centro di Produzione Pasti/centro di cottura/ locali cucina:** il Centro di preparazione pasti nella disponibilità del Fornitore, per tutta la durata dell'appalto;
12. **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso il Centro di Produzione;
13. **Trasporto dei Pasti:** insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Produzione alle Sedi di Refezione;
14. **Porzionatura in loco e distribuzione/somministrazione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione e porzionatura in loco dei pasti;
15. **Spreco/eccedenze:** cucinato e non servito;
16. **Riassetto Sedi di Refezione:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, pulizia della sala mensa, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
17. **Legame fresco - caldo:** modalità del servizio di refezione scolastica che, per i pasti caldi prevede il mantenimento della temperatura intorno ai + 65°C fino al consumo, e per i pasti freddi prevede il mantenimento della temperatura non superiore a +10°, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

# **TITOLO I**

## **INDICAZIONI GENERALI**

### **Art. 1**

#### **OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato ha ad oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica (o mensa) a prevalente regime alimentare biologico ed a ridotto impatto ambientale per una durata di anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027, con opzione di proroga per i successivi due anni scolastici, 2027/2028 e 2028/2029, in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado che attuano il tempo pieno e prolungato ed in cui è stato istituito il servizio di refezione scolastica, nei comuni di Maschito, Palazzo San Gervasio e Montemilone, oltre al personale docente e non docente impegnato nella vigilanza ed assistenza agli alunni durante la somministrazione del pasto, autorizzato dal Dirigente scolastico aventi diritto al pasto e che presta servizio nelle scuole dei comuni associati per circa n. **19.652 annui**.

L'indicazione del numero di pasti su riportato e delle scuole servite è indicativa essendo il servizio oggetto a variazioni di anno in anno, ed anche in corso d'anno, in relazione alle iscrizioni ed alle mobilità in corso d'anno ed in conseguenza di diverse scelte didattiche ed articolazione dell'orario effettuate dalle istituzioni scolastiche.

Il numero dei pasti, pertanto, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune.

L'oggetto dell'appalto consiste nello svolgimento delle seguenti prestazioni in via indicativa e non esaustiva:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti, ivi comprese quelle per la preparazione delle diete speciali;
- rilevazione, registrazione, prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- preparazione e cottura dei pasti secondo il sistema del legame fresco-caldo presso il centro di cottura messo a disposizione dell'azienda partecipante, secondo i menù prescritti dall'ASL competente;
- confezionamento dei pasti in modalità di multirazione con contenitori i pasti ordinari ed il confezionamento in modalità monorazione dei pasti speciali e successivo trasporto presso i plessi scolastici elencati al successivo art. 3, con verifica che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano osservate tutte le disposizioni relative alle diete speciali previste;
- sanificazione dei piani di appoggio prima e dopo la somministrazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli dei locali adibiti a refettori e somministrazione dei pasti in modalità di multirazione con proprio personale presso le strutture interessate, ed apertura delle singole confezioni;
- fornitura di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili (in caso di uso), conformi alla Norma UNI EN 13432;
- fornitura di utensili e attrezzature necessarie allo scodellamento;
- igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e dei locali adibiti a centro cottura e dei locali/aule adibiti a refettori;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei locali adibiti a refettori;
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- lavaggio pavimenti aule/refettorio dopo la somministrazione e consumo dei pasti, esclusivamente nelle zone di consumazione dei pasti;
- gestione dei rifiuti mediante raccolta differenziata degli stessi e riciclo dei contenitori riutilizzabili;
- fornitura contenitori per la raccolta differenziata da installare presso tutte le aule refettorio;
- fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio, ivi compreso i macchinari per il confezionamento dei pasti;

- ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- eventuali servizi aggiuntivi offerti in sede di gara e valutati ai fini dell'attribuzione del punteggio nell'offerta tecnica.

L'Impresa, in fase di partecipazione alla gara, si impegna a garantire, in caso di aggiudicazione e quindi solo in sede di esecuzione dell'appalto e per tutta la sua durata, la disponibilità giuridica di un centro di produzione pasti di proprietà dell'impresa medesima o, comunque, nella sua disponibilità sulla base di un titolo valido, garantendo la consegna e la distribuzione dei pasti in condizioni organolettiche ottimali e di temperatura, a beneficio dell'utenza.

L'Impresa dovrà disporre e avere piena disponibilità di veicoli propri che si obbliga ad adibire esclusivamente al trasporto per la ristorazione scolastica nei plessi previsti nel presente Capitolato speciale d'appalto e Disciplinare di Gara, personale adeguato alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) e attrezzature (eventualmente da integrare con le attrezzature di proprietà dell'Ente) idonee alla perfetta preparazione dei pasti giornalieri oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici e igienico-sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplina la materia.

Di regola l'erogazione dei pasti avverrà nei plessi e secondo le modalità indicate nel successivo art.2. Sono esclusi dal servizio i giorni di sospensione didattica per vacanze stabilite dalle autorità scolastiche.

**ART. 2**  
**SEDI SCOLASTICHE DESTINATARIE DEL SERVIZIO**

La tabella che segue indica le scuole in cui la ditta dovrà erogare il servizio di refezione scolastica. Si riporta, a **titolo indicativo**, il valore stimato del numero medio dei pasti annui che dovranno essere forniti presso ciascun plesso, determinati sulla base dei **dati medi dell'ultimo anno scolastico**, nonché l'ubicazione dei plessi, per una fornitura annua complessiva presunta di **n. 19.652** pasti e per un totale di **n.58.956** per il triennio, cui si sommano pasti n. **39.304** per la eventuale proroga di ulteriori due anni scolastici per un totale complessivo presuntivo **n.pasti 98.260**.

Il servizio verrà erogato dal **lunedì al venerdì** nelle scuole dell'infanzia e primaria dei comuni associati e due volte a settimana nelle giornate **di martedì e giovedì** delle scuole secondarie di primo grado dei plessi di Maschito (Via Foscolo) e Montemilone (Via Libertà).

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ASSOCIATO COMUNI MASCHITO – MONTEMILONE – PALAZZO SAN GERVASIO						
MASCHITO (PZ)	INDIRIZZO		Numero medio pasti giornalieri	Numero Giorni stimati (annua li)	Numero pasti stimati annuali	Numero pasti Stimati complessivi (annuali)
SCUOLA DELL'INFANZIA SUOR MARIA BOLZACCHI	VIA PIETRO NENNI	Dal lunedì al venerdì	12	170	2.040	6.052
SCUOLA PRIMARIA IV NOVEMBRE	VIA UGO FOSCOLO	Dal lunedì al venerdì	22	170	3.740	
SCUOLA SECONDARIA I GRADO F.LLI GIURA	VIA UGO FOSCOLO	Solo due giorni a settimana	4	68	272	
MONTEMILONE (PZ)						
SCUOLA DELL'INFANZIA SABAUDIA	VIA TORINO / MUNICIPIO	Dal lunedì al venerdì	20	170	3.400	



SCUOLA PRIMARIA T. M. ACCIAI	VIA BORSELLINO	Dal lunedì al venerdì	15	170	2.550	6.290
SCUOLA SECONDARIA I GRADO G. FORTUNATO	VIA LIBERTÀ	Solo due giorni a settimana	5	68	340	
PALAZZO SAN GERVASIO (PZ)						
SCUOLA DELL'INFANZIA RIONE POLA	PIAZZA CADUTI	Dal lunedì al venerdì	25	170	4.250	7.310
SCUOLA PRIMARIA DON BOSCO	PIAZZA CADUTI	Dal lunedì al venerdì	18	170	3.060	
	TOTALE		121			19.652

L'orario di somministrazione dei pasti viene fissato dall'Amministrazione Appaltante nel rispetto delle esigenze didattico organizzative delle istituzioni scolastiche.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri di refezione indicati, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario.

L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative offerte in sede di gara, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero dei pasti forniti.

**La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica (determinato dal calendario scolastico regionale) e comunque dalla data di completamento degli adempimenti propedeutici all'avvio del servizio per ciascun anno scolastico di riferimento.**

La stazione appaltante non assume alcun obbligo di garantire il raggiungimento di tali livelli, né di garantire il servizio presso i plessi scolastici oggetto della fornitura.

La comunicazione circa le scuole da servire e il numero dei pasti previsto sarà fornita alla Ditta Appaltatrice prima dell'inizio del servizio da parte della Stazione appaltante senza che la stessa possa vantare alcuna pretesa rispetto a eventuali variazioni delle sedi indicate nel presente capitolato.

Il quantitativo effettivo dei pasti consumati annualmente dipenderà dal numero degli utenti che giornalmente richiede il servizio, dalle assenze, dal numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e da altre cause e circostanze giustificabili.

**La quantificazione annua del numero dei pasti è puramente indicativa, variabile in relazione alla presenza giornaliera dei fruitori, per cui nessuna pretesa potrà essere avanzata per eventuali scostamenti dall'appaltatore che non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.**

**Il numero potenziale degli utenti del servizio di refezione scolastica è stimato, sulla base delle effettive presenze degli utenti negli anni scolastici precedenti. Tale numero è comunque del tutto indicativo, in quanto il Comune corrisponderà all'Appaltatore soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente erogati. Resta stabilito che qualora i pasti non venissero erogati per l'interruzione delle attività didattiche dovute a motivi di diversa natura (ordinanze di chiusura per elezioni, disinfezione ed altro), la Ditta non potrà rivendicare alcun diritto per il mancato introito, avendone già tenuto conto al momento della formulazione dell'offerta.**

**Saranno pagati solo i pasti effettivamente ordinati e distribuiti.**

### ART. 3 DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento dell'appalto avrà durata di N.3 (tre) anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, con

decorrenza dal momento della sottoscrizione del verbale di consegna del servizio, da farsi non oltre i 45 giorni dalla stipula del contratto, fino al 31 maggio 2027, in aderenza alle disposizioni di legge e in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo cui afferiscono gli istituti scolastici destinatari del servizio.

Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che l'inizio del servizio è determinato tra la fine del mese di settembre e l'inizio del mese di ottobre, **e comunque dalla data di completamento degli adempimenti propedeutici all'avvio del servizio per ciascun anno scolastico di riferimento.**

**Per l'anno scolastico 2024-2025, in considerazione del fatto che la gara per l'affidamento del servizio viene espletata ad anno scolastico già avviato, l'appaltatore erogherà i pasti a far data dalla sottoscrizione del contratto (ovvero a far data dalla eventuale esecuzione anticipata dello stesso) nel corso dell'anno scolastico avviato. In tal caso la durata del contratto potrà essere estesa nei limiti del valore presunto complessivamente stimato.**

La stazione appaltante si riserva, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.lgs. n. 36/2023, l'opzione di prorogare per altri 2 anni scolastici 2027/2028-2028/2029, il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, a condizione che il servizio sia stato svolto in modo soddisfacente, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e di accettazione da parte dell'Appaltatore.

La Stazione Appaltante si riserva, infine, di disporre la proroga tecnica della durata contrattuale, agli stessi patti e condizioni del contratto originario, al verificarsi delle condizioni previste dall'art.120, comma 11, del D.lgs.36/2023, limitatamente al tempo strettamente necessario per la conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni più favorevoli per la stazione appaltante. L'aggiudicatario non potrà pretendere indennizzi o risarcimenti di sorta nel caso in cui l'avvio del servizio dovesse essere posticipato.

#### **ART. 4 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il soggetto aggiudicatario si impegna, per il periodo oggetto del contratto, alla fornitura e alla distribuzione dei pasti, preparati in locali, con attrezzature e risorse umane messi a disposizione dall'aggiudicatario e poi trasportati in idonei contenitori termici a chiusura ermetica, che assicurino la consumazione senza ulteriore impiego di forni presso le sedi di refezione dei plessi degli istituti scolastici fruitori del servizio.

L'Ente appaltante, infatti, mette a disposizione del soggetto aggiudicatario, per ogni plesso scolastico, appositi locali destinati ad uso refettorio. Viceversa, i locali "cucina" attrezzati sono messi a disposizione dall'appaltatore.

I locali utilizzati per uso cucina, gli impianti, le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari dovranno essere conformi a quanto prescritto dai Regolamenti CE n.178/2002, n. 852/2004 e n. 853/2004 nonché gli automezzi predetti dovranno essere muniti della prescritta idoneità sanitaria.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti), nutritiva ed organolettica.

S'intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere. In particolare, si evidenzia che:

- ⇒ non si dovrà fare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- ⇒ non andrà prevista la frittura di alimenti;
- ⇒ l'operazione di scongelamento andrà eseguita secondo la normativa vigente.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa la stazione appaltante.



**La Ditta provvede all'acquisto delle derrate alimentari** e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione, stoccaggio e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.

**La ditta provvede all'allestimento** tavoli sala mensa, alla porzionatura in loco e distribuzione/somministrazione dei pasti al tavolo nei refettori con l'impiego di personale idoneo per lo stoccaggio e la distribuzione dei pasti al tavolo, garantendo sempre un numero adeguato di addetti per ogni sala mensa; al riassetto delle sale di refezione; alla raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento.

**In relazione all'acqua da somministrare** durante i pasti, la soluzione richiesta è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche, in ogni caso se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo non monouso.

**La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo** ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnare copia alla Stazione appaltante prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendano via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata alla Stazione appaltante

## **ART.5 VALORE DELL'APPALTO**

Il numero presuntivo dei pasti complessivo da erogare **per anno scolastico**, comprensivo dei pasti del personale docente e non docente, è stimato in **n.19.652**, per un numero di pasti indicativo e presunto, come meglio specificato in precedenza, pari a **n. 58.956** per il triennio e di ulteriori **n. 39.304** pasti per la proroga di ulteriori due anni scolastici per un totale complessivo di n. **pasti 98.260.**

**L'importo dell'appalto per il triennio, determinato in euro 353.736,00 oltre IVA al 4%, è stato calcolato applicando il prezzo del singolo pasto a base d'asta pari ad euro 6,00, oltre IVA al 4%, di cui euro 0,15 per costo oneri per la sicurezza ed euro 3,83 per costo del personale, per il numero dei pasti da fornire per la durata dell'appalto.**

L'importo a base di gara per **tre anni scolastici** (2024-2025 / 2025-2026 / 2026-2027) viene stimato, pertanto, in euro **353.736,00** al netto di Iva al 4%, di cui:

- a. euro 119.091,12 oltre IVA per erogazione di circa 58.956 nel triennio – **importo soggetto a ribasso;**
- b. euro 8.843,40 oltre IVA per costi della sicurezza da interferenze (DUVRI) - **importo non soggetto a ribasso;**
- c. euro 225.801,48 oltre IVA per costi della manodopera - **importo non soggetto a ribasso;**

**Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da un'efficiente organizzazione aziendale.**

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. **120, comma 9, del D.lgs.36/2023**, come dettagliatamente riportato nel successivo art. 7.

La stazione appaltante si riserva, inoltre, ai sensi dell'art. **120, comma 10, del D.lgs. n. 36/2023**, l'opzione di prorogare per altri 2 anni scolastici (2027/2028 e 2028/2029) il contratto per la fornitura di ulteriori pasti presunti n. **39.304** agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, a condizione che il servizio sia stato svolto in modo soddisfacente, previo accertamento della sussistenza di

ragioni di convenienza e di pubblico interesse e di accettazione da parte dell'Appaltatore.

Ai sensi dell'art. **120, comma 11, del D.lgs.36/2023** "in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto".

**Il valore stimato complessivo dell'appalto, che tiene quindi conto di tutte le opzioni di rinnovi e proroghe è quantificato in complessivi euro 707.472,00 oltre IVA al 4%, come risulta dal Progetto tecnico del servizio di cui il presente capitolato costituisce Allegato.**

Il presente appalto si configura con corrispettivo a misura ovvero determinato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati con il prezzo unitario fisso posto a gara: **l'importo pagabile sarà, pertanto, determinato, in ogni caso, a misura e non a corpo.**

Si rimanda, per il dettaglio dei costi, al Progetto tecnico del servizio e al piano Finanziario.

## **ART. 6**

### **REVISIONE PREZZI**

Il prezzo di aggiudicazione è valido per tutta la durata dell'appalto. Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del D.lgs. n. 36/2023. Le variazioni di prezzo, in aumento o in diminuzione, sono valutate dalla stazione appaltante soltanto ai sensi dell'art. 60, comma 2, del D.lgs 36/2023, se tali variazioni risultano superiori al cinque per cento rispetto al prezzo rilevato nell'anno di presentazione dell'offerta. In tal caso si procede a compensazione, in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque per cento e comunque in misura pari all'80 per cento di detta eccedenza, nel limite delle risorse di cui al comma 5 stesso articolo. Sono esclusi dalla compensazione i servizi contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta. Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale. Il calcolo della variazione dei prezzi sarà effettuato in base a quanto previsto dall'art. 60, comma 3, lettera b) del D.Lgs. 36/2023. Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, su richiesta della Ditta Appaltatrice, l'Amministrazione Comunale potrà riconoscere tale revisione nella misura dell'indice di variazione annuale dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.

## **ART. 7**

### **ESTENSIONE O CONTRAZIONE DEL SERVIZIO**

In corso di esecuzione del servizio, a seguito di sopravvenute esigenze, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.lgs.36/2023, come ad esempio soppressione del servizio in ordini di scuola nei quali originariamente previsto ovvero con servizi aggiuntivi di ristorazione da erogarsi in favore di un'utenza diversificata quale per esempio, dipendenti e collaboratori dell'amministrazione, ecc. In tal caso, l'appaltatore è obbligato ad accogliere quanto richiesto alle stesse condizioni previste nel contratto originario senza poter far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

## **ART.8**

### **CARATTERE DEL SERVIZIO**

Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi ad ogni effetto servizio di pubblico interesse e

non potrà essere sospeso od abbandonato dall'impresa aggiudicatrice. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale del servizio ed, in genere, per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato speciale di appalto, la stazione appaltante potrà sostituirsi, senza formalità di sorta, per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso affidamento ad altra ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dell'eventuale risarcimento danni. Qualora la sospensione o l'abbandono derivi da cause di forza maggiore, l'appaltatore dovrà darne comunicazione alla stazione di appaltante con la massima urgenza.

Il suddetto servizio è da considerarsi, altresì, servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 12/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", e ss.mm.ii..

La ditta aggiudicataria, pertanto, dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

## **ART.9**

### **CONTINUITA' E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto con gli stessi standard qualitativi e quantitativi, in caso di guasti o cattivi funzionamenti del centro di cottura e provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Nulla è dovuto alla ditta da parte del Comune, salva l'applicazione di eventuali penali, per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi scolastici o della ditta stessa.

In caso di sciopero del personale scolastico, si darà comunicazione alla ditta del giorno fissato per lo sciopero. In tal caso, la ditta è tenuta a fornire il pasto previsto per la giornata, anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze, e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

Nel caso di ingressi posticipati di intere classi (massimo entro le ore 10.30), se previsti dalla scuola, la ditta è obbligata a fornire comunque i pasti, ma potrà somministrare menù sostitutivi, informandone la stazione appaltante.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'Impresa affidataria con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla ditta un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa e della stazione appaltante che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini.

**Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti per soppressione del tempo prolungato o del tempo pieno nelle classi servite, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.**

## **ART.10**

### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento dell'appalto avverrà a seguito dell'espletamento di una gara mediante procedura aperta ai sensi dell'art.71 del D.lgs.36/2023 ss.mm.ii. ed aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art.108, comma 2, lett. a) e dell'art. 130 del Codice dei Contratti.

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:

- a. della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;
- b. del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy),

- nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'articolo 57 del D.lgs.36/2023;  
c. della qualità della formazione degli operatori.

La commissione avrà a disposizione 100 punti massimi distribuiti tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico economica secondo i seguenti criteri:

- A) PREZZO (offerta **ECONOMICA**): **punti massimi 20;**  
B) PROGETTO DI GESTIONE e QUALITA' DEL SERVIZIO (offerta **TECNICA**): **punti massimi 80.**

I criteri di valutazione per la determinazione dei punteggi da attribuire ai fini dell'aggiudicazione sono specificati nel **DISCIPLINARE DI GARA**.

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intende concorrere **deve effettuare OBBLIGATORIAMENTE il sopralluogo** delle strutture scolastiche, previo appuntamento da concordare direttamente con il RUP secondo le modalità previste dal bando di gara, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

CODICE CPV: 55524000-9

## **ART. 11 ASSICURAZIONI**

L'Impresa affidataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Impresa affidataria è responsabile della qualità merceologica e della salubrità dei pasti forniti, del loro metodo di preparazione, confezionamento, trasporto fino ai plessi scolastici. E' responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare ai Comuni o a terzi.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero ai Comuni o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa affidataria.

L'Impresa affidataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dall'Impresa affidataria. E' inoltre a carico dell'Impresa affidataria l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti. Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero ai Comuni, a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa affidataria, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine l'Impresa affidataria dovrà stipulare idonea polizza di assicurazione per R.C.T. e anche per eventuali danni causati dal personale dell'Impresa medesima presso una primaria Compagnia di Assicurazione con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima dell'inizio del servizio.

## **ART.12 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

I concorrenti alla gara, in considerazione della tipologia e specificità della presente procedura, dovranno costituire apposita garanzia provvisoria a corredo dell'offerta del 2% **dell'importo dell'appalto** nella misura e nei modi previsti dall'art. 106 del D.lgs. n. 36/2023. L'importo della garanzia provvisoria è ridotto nei casi previsti e con le modalità di cui all'art. 106, comma 8.

L'impresa aggiudicataria, inoltre, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, quale

esecutore del contratto è obbligato a costituire "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. n. 36/2023.

L'aggiudicatario si impegna a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio, a far tempo dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 17 del D.lgs. 36/2023.

### **ART. 13 CONTRATTO DI APPALTO**

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto.

A carico della ditta aggiudicataria saranno poste tutte le spese inerenti alla stesura del contratto e la sua registrazione.

La Stazione appaltante si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposita lettera di affidamento anche in pendenza di stipulazione del contratto.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere una variazione sia in aumento che in diminuzione del numero giornaliero e complessivo dei pasti.

Le fatture per il servizio effettuato dovranno essere rilasciate mensilmente corredate dalle relative bolle di consegna firmate per ricezione, successivamente con apposita disposizione dirigenziale si provvederà al pagamento delle fatture viste dopo l'emissione di un attestato di regolare esecuzione del servizio sottoscritto del Direttore dell'esecuzione e da parte della ditta aggiudicataria, secondo le modalità dettagliate al successivo Titolo XI.

### **ART. 14 VERIFICHE DI CONFORMITA'**

L'esecuzione dell'appalto è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

La Stazione appaltante può effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle previsioni del Capitolato recepite nel contratto e al progetto di qualità del servizio presentato dalla ditta. I controlli verranno effettuati dal personale a ciò delegato dalla stazione appaltante, come meglio specificato nel titolo IX del presente capitolato di appalto.

La vigilanza sanitaria sarà esercitata attraverso l'ASP competente e la ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. Compete inoltre all'ASP il controllo igienico - sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio. A tale scopo la Ditta deve giornalmente prelevare una quantità corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, da confezionare in contenitori sterili e conservare in cella frigorifera per le 48 ore successive.

Possono inoltre essere eseguite verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

I tecnici eventualmente incaricati dalla Stazione appaltante potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratori. I prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno, facendo ricorso anche a fotografie. Durante i controlli il personale del centro di cottura non dovrà interferire in nessun modo. L'ispezione non deve comportare interferenza nello svolgimento della produzione. La fornitura può essere sospesa a giudizio della stazione appaltante qualora l'esito del controllo dei prelievi accerti la non igienicità dei locali, dei cibi o la non commestibilità del prodotto. La stazione appaltante farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, sia per quanto riguarda il cibo fornito che la pulizia dei locali, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti; la Ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alla Stazione appaltante. La Ditta sarà tenuta



inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi della Stazione appaltante. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la Ditta non provvede alla eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova, la stazione appaltante applicherà le penalità previste dal presente capitolato. La Ditta dovrà conservare una campionatura del pasto giornaliero per almeno 48 ore in apposito contenitore in cella frigorifera.

## **ART.15**

### **DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto. È vietato, altresì, il subappalto. È fatto assoluto divieto di cedere in tutto o in parte il contratto relativo alla presente fornitura. Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà nulla e di nessun effetto per la stazione appaltante, salvo allo stesso la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla rifusione non solo di ogni eventuale danno, ma con la conseguente perdita della cauzione, previo accertamento del fatto. Alle cessioni di azienda e agli atti di trasformazione, fusione e scissione si applica l'art.120 del D.lgs n.36/2023.

## **ART.16**

### **SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Qualsiasi spesa inerente al presente contratto, o consequenziale a questo, nessuna eccettuata, o esclusa, sarà a carico dell'Impresa aggiudicataria.

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

## **TITOLO II**

### **SICUREZZA ALIMENTARE, STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO, CONTROLLI, ECOSOSTENIBILITÀ, CRITERI AMBIENTALI ALIMENTARI, MENU' ETABELLE DIETETICHE**

## **ART. 17**

### **SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.**

Il Comune richiede e promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante **“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”** e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D.lgs. 36/2023), nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

In linea con i già citati Criteri Ambientali Minimi e la Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”, che prevede l'inserimento di azioni di contrasto allo spreco



alimentare e il consumo di prodotti locali tipici, DOP e IGP, di prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura e dell'allevamento biologici e/o a difesa integrata, dell'agricoltura sociale e di prodotti tradizionali, locali e a filiera corta, **è stato introdotto un sistema premiante per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato.**

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 e regolamento CE n.641 del 6.4.2004 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

- ⇒ **Per prodotto “biologico”** s'intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.
- ⇒ **Per prodotti tipici** s'intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (Denominazione di Origine Protetta), “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e “STG” (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;
- ⇒ **Per prodotto “tradizionale”** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.lgs. 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.
- ⇒ **Per filiera corta** si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.
- ⇒ **Per prodotto fresco** si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservino intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, su richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte, e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari, e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

**La quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e all'incremento rispetto alle percentuali obbligatorie delle forniture.**

## **ART.18**

### **REQUISITI DEGLI ALIMENTI**

La Stazione appaltante intende svolgere un'importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente e contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Secondo quanto stabilito dal **D.M. 10.3.2020** recante “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad

esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- ⇒ **Frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 50% in peso. **Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica** (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fair Trade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- ⇒ **Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.
- ⇒ **Carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentarie Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".
- ⇒ **Carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 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 D.M. 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. per le specie di prodotti ittici da pesca ammesse, si rimanda ai CAM di cui al DM 10.3.2020. 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 (*Sardasarda*), 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 (*Auxisthazardus thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodus euscirellus*), i totani (*Todarus sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.  
**Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Per i pesci di acqua dolce e marina si rimanda ai CAM del D.M. 10.3.2020.**  
**Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.**

- ⇒ **Salumi e formaggi**: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n.1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- ⇒ **Latte e yogurt**: biologico;
- ⇒ **Olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
- ⇒ **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- ⇒ **Succhi di frutta o nettari di frutta**: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione “contiene naturalmente zuccheri”.
- ⇒ **Acqua**: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001 n. 31.

La ditta si impegna a fornire, in considerazione dell'utilizzo dell'acqua di rete idrica urbana, filtri a struttura composita conforme alle norme sul trattamento delle acque potabili di cui al D.M. 443 del 21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale di sospensione restituendo all'acqua le proprietà organolettiche. Sono a carico della Ditta oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, l'appaltatore fornisce acqua in confezione, senza chiedere ulteriori compensi, servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo.

**Saranno richiesti alla Ditta aggiudicatrice almeno due controlli all'anno sulle caratteristiche micro-biologiche e fisico-chimiche dell'acqua di rete/anche microfiltrata, utilizzata.**

#### **Reperibilità prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità.**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, IGP, a filiera corta, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'Ente concedente, oltre a quelli introdotti a titolo di miglioria dall'Impresa appaltatrice, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura sia programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. Nel caso in cui l'Impresa appaltatrice non comunichi all'Ente concedente la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente capitolato.

I prodotti Bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti BIO, con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, “lotta integrata” e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate, si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione appaltante.

**La quantità e la qualità dei prodotti in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari ed eventuali miglie saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.**

#### **Verifiche**

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla stazione appaltante senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della

conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

### **Flussi informativi**

L'impresa aggiudicataria deve fornire in *tempi adeguati* al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno degli edifici scolastici in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati (es. menù parlante).

**In fase di esecuzione del servizio, la verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti deve essere effettuata tramite report - o tramite accesso a specifica app (piattaforma) - elaborati / messi a disposizione da parte della Ditta, secondo quanto offerto in fase di gara e senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante.**

## **ART. 19**

### **ECOSOSTENIBILITA' E MATERIALI DI CONSUMO**

L'Impresa deve utilizzare:

a) fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE);

b) 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.

c) le tovagliette monoposto, eventualmente usate per determinate e specifiche organizzative temporanee, ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE, privi di stampe o colorazioni e costituiti di cellulosa non sbiancata;

Nella gestione del servizio l'Impresa dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

a) UNI EN 13427:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

d) UNI EN 13428:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte; c) UNI EN 13429:2005 (o successiva vigente)

Imballaggi - Riutilizzo; d) UNI EN 13430:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali; e) UNI EN 13431:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Requisiti per

imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo; f) UNI EN 13432:2002 (o successiva vigente) Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

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

## **ART. 20**

### **MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

I menù da proporre, articolati in un menù Autunno/Inverno ed un menù Primavera/Estate, devono corrispondere, per tipo e qualità, a quanto indicato nell'allegato "Menù autunno inverno – primavera estate", elaborati e autorizzati dal Dipartimento Prevenzione Collettiva della Salute Umana – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASP Basilicata SIAN – Azienda Sanitaria Locale di Potenza.

I menù sono preparati con rotazione di 4/5 settimane, diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, sottolineando la stagionalità di ortaggi e frutta di stagione.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche si riferiscono al singolo bambino e sono da considerarsi a crudo, al netto degli scarti e prodotto scongelato.

Tenuto conto che tra gli obiettivi del Piano Nazionale per la Prevenzione 2020-2025, rientrano la riduzione del consumo eccessivo di sale, la promozione dell'utilizzo del sale iodato in linea con il DDL del 26 luglio 2013 Art. 17 e il contrasto al sovrappeso e all'obesità, in particolare quella infantile, è opportuno evitare la somministrazione di seconde porzioni, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto di nutrienti monotono e non proporzionato alle necessità dell'organismo.

Il menù, oltre ad essere pubblicato dalla Stazione appaltante sul proprio sito istituzionale, deve essere esposto a cura e spese della Ditta Appaltatrice nei locali mensa e nelle bacheche esterne alle scuole o in altro luogo concordato con le Istituzioni scolastiche idoneo a garantirne la visibilità ai genitori con le seguenti informazioni:

→ menù validati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;

→ modalità di preparazione;

→ indicazione di tutti gli ingredienti utilizzati (per esempio per l'"hamburger ai ferri" andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico "verdura cruda o cotta" ma andrà specificato se si tratta di zucchine, carote o altra verdura);

→ indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011.

La Ditta Aggiudicataria si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo unitario convenuto, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di particolari festività: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico e per n. 1 particolare festa scolastica.

## **ART. 21**

### **VARIAZIONE DEL MENÙ**

Non sono ammesse variazioni al menù. In via temporanea e previa comunicazione alla stazione appaltante, l'impresa può effettuare una variazione di menù senza necessaria autorizzazione solo nei seguenti casi:

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

## **ART.22**

### **PESO DEGLI INGREDIENTI**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche, allegate rilasciate dall'ASP Potenza, nelle quali sono riportati tutte le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tutte le grammature si intendono *a crudo*, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Le grammature dei pasti da distribuire dovranno rispettare quanto previsto dalle tabelle dietetiche, tenuto conto delle variazioni in peso a seguito della cottura.

L'Impresa affidataria è tenuta a fornire a richiesta della Stazione appaltante relazione relativa alle variazioni di peso, a seguito della cottura, degli alimenti base utilizzati nel menù.

## **ART. 23**

### **DIETE SPECIALI**

L'Impresa affidataria è tenuta a preparare *diete speciali* ed a rispettarne scrupolosamente le procedure di preparazione, in presenza di situazioni patologiche comprovate, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio associato del Comune capofila.

Non devono essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Le diete speciali riguardano:



- ⇒ intolleranze ed allergie con indicazione degli alimenti permessi e di quelli da evitare, così come riportato nella certificazione medica;
- ⇒ celiachia con indicazione circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo privi di glutine;
- ⇒ altre patologie che richiedono un'alimentazione particolare;

La preparazione delle diete speciali deve essere formulata da personale esperto per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso delle scuole.

Le diete speciali dovranno essere fornite separatamente al rimanente menù. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta mono porzione termosigillata e contrassegnata dagli ingredienti che compongono la pietanza, del nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, previa autorizzazione ai sensi di leggen.675/96 e s.m.i., da chi esercita la potestà genitoriale sul minore, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantener la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi fino al momento del consumo, contrassegnati dalla dicitura "Diete speciali".

**Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore.**

Come precisato con la circolare del Ministero della Salute n. 0003674 del 06/02/20215, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

## **ART. 24**

### **DIETE IN BIANCO**

Quotidianamente l'Impresa deve predisporre, se necessario, *diete in bianco*, qualora venga fatta richiesta entro le ore **9.30 dello stesso giorno** della fornitura.

Le diete in bianco dovranno essere distribuite separatamente dal resto del menù. Se ritenuto opportuno, dovranno essere fornite in contenitori termosaldati in monoporzione.

Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore. Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione "*bianco*". Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48ore, devono essere costituite da:

- un *primo piatto* di pasta o riso, asciutti o in brodo, conditi con olio extra vergine di oliva crudo;
- un *secondo piatto* di carne magra al vapore, ai ferri o lessata, pesce al vapore, prosciutto cotto);
- un *contorno* di verdura cruda o lessata condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- *pane e frutta*.

## **ART.25**

### **CARTA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

L'impresa aggiudicataria è obbligato alla redazione e pubblicazione della "**Carta del Servizio di Refezione Scolastica**" riepilogativa di tutto quanto richiesto dal presente Capitolato, dalle normative in materia, dai CAM e di quanto proposto con la propria offerta tecnica.

La "Carta del Servizio di Refezione Scolastica", ai sensi del D.P.C.M. 27/1/1994 (Gazz. Uff. 22/2/1994, n.43) e della ulteriore vigente normativa in materia, deve indicare almeno:

- I principi generali;
- Caratteristiche dell'Aggiudicatario (generali ed in relazione al servizio);
- Specifiche del servizio con particolare riferimento alle misure di sostenibilità ambientale;
- Standard ed impegni di qualità;
- Educazione alimentare;
- Educazione ambientale (con riferimento all'alimentazione);



- La Commissione mensa, ove prevista;
- Le modalità di segnalazioni, suggerimenti, reclami, ecc.

La “Carta del Servizio di Refezione Scolastica” è sottoposta al vaglio ed approvazione della Stazione appaltante che ne controlla il contenuto con riferimento al rispetto di quanto sopra indicato e ne autorizza la pubblicazione con la sottoscrizione; qualora necessario e/o richiesto dall’Amministrazione/utenti, essa dovrà essere oggetto di revisione sulla base dei report forniti dalle seguenti attività curate dall’Aggiudicatario:

- Esiti delle verifiche degli standard qualitativi come sopra indicati;
- Auto-controllo del servizio erogato mediante check-list;
- Coinvolgimento continuo e costante di tutti i fruitori mediante sondaggi.

L’Aggiudicatario è obbligato ad attuare, prima dell’avvio del servizio, una iniziativa di comunicazione efficace organizzando una manifestazione pubblica, previa idonea pubblicità, al fine di pubblicizzare la “Carta del Servizio di Refezione Scolastica” che dovrà essere pubblicata sul sito internet del Comune di Maschito e dei comuni associati in cui insistono i plessi scolastici fruitori del servizio.

## **TITOLO III**

### **GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

#### **Art. 26**

#### **SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Le attività costituenti il servizio sono quelle riportate, in via indicativa ma non esaustiva, all’art. 1 del presente capitolato.

Tutti i servizi espressamente richiesti dal presente capitolato e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell’impresa aggiudicataria.

La Ditta deve svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione si instaura tra la Stazione appaltante ed il personale della ditta appaltatrice. L’esecuzione del servizio è subordinata all’osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio deve essere svolto dalla ditta aggiudicataria secondo le seguenti modalità e obblighi:

- a. fornire agli alunni un’alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- b. costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- c. assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati nonché di tutti i locali utilizzati per l’espletamento del servizio;
- d. rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.

L’impresa aggiudicatrice dovrà, inoltre, garantire:

1. la messa a disposizione degli automezzi e la loro sanificazione, nonché idonee contenitori per il trasporto dei cibi nelle varie mense e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
2. l’acquisto dei prodotti di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura e dei refettori (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 (Ue) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti di mezzi di prova previsti);
3. In relazione all’acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l’acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs.2.2.2001 n.31, al fine di contenere lo smaltimento di materie plastiche. La ditta si impegna a fornire in considerazione dell’utilizzo dell’acqua di rete idrica urbana, filtri a struttura composita conforme alle norme sul trattamento delle acque potabili di cui al D.M. 443 del

21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale di sospensione restituendo all'acqua le proprietà organolettiche. Sono a carico della Ditta oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, l'appaltatore fornisce acqua in confezione, senza chiedere ulteriori compensi, servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo riutilizzabile.

4. L'utilizzo per la somministrazione dei pasti, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale deve avvenire in piatti, bicchieri e posate riutilizzabili (ceramica, vetro infrangibile, plastica dura); dove mancante, la ditta provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti; alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali. La Ditta è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli che risultassero non integri 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. A tal fine si precisa che le operazioni di pulizia delle stesse sarà fatta secondo le modalità che l'operatore economico riterrà più utili, atteso che non tutti i plessi dispongono di locali per alloggiare le lavastoviglie
5. Allestimento di un centro di cottura entro il raggio di 30 Km da tutti i punti di somministrazione dei pasti ubicati nei comuni associati e che garantisca la consegna dei pasti presso tutti i terminali scolastici con tempi di percorrenza non superiore a quaranta minuti dal confezionamento. Il centro di cottura dovrà essere operativo fin dall'inizio dell'appalto con assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto dei locali, le utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature.

## **ART. 27**

### **MODALITÀ DISTRIBUZIONE PASTI**

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- indossare appositi abiti puliti e decorosi, camice e copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili);
- avere le mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire o cadere sulle portate in distribuzione;

#### **Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli**

Tutto il necessario per l'apparecchiatura deve essere sempre adeguato al numero degli utenti. Prima della distribuzione dei pasti, la Ditta deve aerare i locali e in seguito provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- tovaglie/tovagliette monoposto;
- posate;
- tovagliolo;
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione;
- ciotole con frutta.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura deve essere sempre adeguato al numero degli utenti.

La stoviglieria deve essere prelevata dalle confezioni al momento dell'utilizzo e l'allestimento dei refettori deve precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Il materiale monouso andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra. Quando verrà tolto dai contenitori di cartone andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi.

La ditta provvede ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

La Ditta deve garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

### **Sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli**

La ditta deve garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

La distribuzione dei pasti può avvenire ai tavoli.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

### **Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni**

- La porzionatura deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa.
- Le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, ossidate o poco cotte) controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali tramite i documenti di viaggio o le etichette apposte ai contenitori e aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- utilizzare utensili adeguati;
- distribuire le preparazioni solo quando gli alunni sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale), mediante appositi misuratori della quantità e solo al momento della distribuzione del pasto;
- salvo diversa indicazione, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

### **Contenitori per alimenti**

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori.

## **ARTICOLO 28**

## PRENOTAZIONE E TRASPORTO PASTI

La ditta, per i pasti che verranno veicolati nelle scuole dotate di sale refettori, deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo al centro di distribuzione sia contenuto nei limiti che assicurino il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie dei cibi.

La Ditta, almeno **10 giorni prima dell'avvio del servizio**, deve predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai locali mensa, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- d) il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto, utilizzati;
- e) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;

La Ditta è tenuta ad accettare l'ordinazione da fornire quotidianamente, comunicato entro le ore **9.30 del giorno della fornitura tramite app/piattaforma dedicata per gli alunni** e con comunicazione da parte dell'istituto scolastico per il personale docente e non docente, e comunque secondo le indicazioni puntuali fornite dalla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Al riguardo la Ditta appaltatrice dovrà dotarsi, presso il centro di cottura, di un PC ovvero di un dispositivo mobile tramite il quale:

- installare e usare il software/app messo a disposizione della stazione appaltante;
- ricevere le comunicazioni dirette dalle Scuole relative al servizio;
- corrispondere con l'Ente appaltante via PEC.

### La ditta dovrà assicurare:

- l'installazione di un PC dotato di stampante presso il centro cottura con caratteristiche sufficienti ad operare via web sull'applicativo;
- la stampa quotidiana degli alunni presenti aventi diritto al pasto;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico (ad es. comunicazione via PEC direttamente dalla Scuola);
- il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati;
- la formazione del personale preposto all'uso del sistema, a spese dell'impresa appaltatrice, e l'aggiornamento del personale in caso di sostituzione dello stesso durante la durata dell'appalto;
- un referente con recapiti telefonici e mail per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;

La consegna dei pasti presso i plessi delle scuole servite dal servizio sarà effettuata, a cura della ditta aggiudicataria, negli orari concordati preventivamente con il dirigente scolastico e comunicati dalla stazione appaltante entro **l'avvio delle attività didattiche di ogni anno**, salvo per il primo anno in cui saranno comunicati prima dell'inizio del servizio di refezione.

La consegna dei pasti dovrà avvenire all'ingresso di ciascun punto di consumazione, aula scolastica o refettorio, in un orario che non superi **dieci (10) minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo** (es. orario di inizio distribuzione previsto per le ore 12.30 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 12.20).

La distribuzione dovrà avvenire entro il **termine di quindici (15) minuti dall'arrivo** del mezzo presso il plesso di distribuzione.

La consegna dei pasti regolata dai tempi sopra descritti ha la finalità di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde conservare e favorire aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi suddivisi per classi e sezioni, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali.

Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei

pasti da parte del referente mensa individuato dalla Scuola e dovrà essere redatto in duplice copia di cui uno resterà agli atti della Scuola e l'altra agli atti della Ditta.

Il servizio dovrà essere effettuato sempre qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

### **Mezzi adibiti al trasporto**

La consegna dei pasti presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto.

Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.

Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

I mezzi di trasporto utilizzati devono essere prevalentemente a ridotto impatto ambientale a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrici, ibridi, Gpl, biometano ovvero almeno EURO 5.

La ditta deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto sottoscritta dal legale rappresentante che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi e il numero dei mezzi utilizzati, la targa dei mezzi e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

### **I mezzi offerti verranno indicati nell'offerta tecnica.**

La ditta deve fornire, per il trasporto degli alimenti, opportuni contenitori isotermici tali da garantire sia la catena del freddo che quella del caldo corredati da idonei strumenti di controllo, idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento della temperatura e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

Il tempo di permanenza nei contenitori del pasto trasportato è delimitato dai requisiti tecnici degli stessi, che devono essere espressamente indicati in sede di offerta.

I contenitori devono essere idonei per il servizio di ristorazione scolastica e a ridotto impatto ambientale. I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

I sughi necessari per il condimento della pasta/riso devono essere trasportati separatamente in contenitori termici.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori chiusi, idonei per alimenti.

Tutti i condimenti alimentari, quali formaggi e olio extravergine, devono essere inviati ai centri di distribuzione in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

I cestini freddi devono essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare.

### **Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza, garantendo anche la qualità organolettica dei pasti.**

La consegna del numero dei pasti dovrà essere documentata da un apposito documento di trasporto indicante analiticamente il menù giornaliero, il numero dei pasti consegnati ed eventuali diete per motivi sanitari e/o religiosi, ora di fine cottura, ora di partenza dal centro cottura e ora di consegna.

## **ART. 29**

### **CENTRO COTTURA DELL'IMPRESA**

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura messo a disposizione dall'Appaltatore, adeguato a tutte le norme vigenti in materia e dotato di ogni



attrezzatura/apparecchiatura che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo dell'appalto, con l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii.).

L'appaltatore ha pertanto l'obbligo di disporre, ai fini dell'esecuzione del contratto, al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti e garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato **ad una distanza da tutti i punti di somministrazione (istituti scolastici) non superiore a 30 Km e tale che sia assicurata la consegna dei pasti con tempi di percorrenza non superiori ai 40 minuti. Tali requisiti saranno verificati mediante utilizzo di Google Maps.**

Le suddette prestazioni non potranno essere effettuate in luogo diverso da quello dichiarato in sede di gara e accertato in sede di verifica dei requisiti.

L'appaltatore potrà eseguire le suddette prestazioni straordinariamente e temporaneamente, in caso di guasto o di avaria, previo nulla osta della Stazione appaltante, in altro luogo idoneo nel caso in cui si verifichino eventi straordinari e imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura dichiarato.

La modifica del Centro di cottura non potrà mai determinare un aumento dei costi a carico della S.A., né ritardi di consegna rispetto ai tempi indicati nel presente capitolato o nell'eventuale offerta migliorativa (con riguardo al tempo che ha determinato l'attribuzione del punteggio). In tal caso la stazione appaltante avrà diritto di recesso unilaterale da esercitarsi in qualsiasi momento, senza che da ciò possa derivare opposizione, risarcimento danni, indennità suppletive o altro accessorio a favore dell'aggiudicatario. Nel caso in cui la stazione appaltante intenda avvalersi di tale facoltà, unico onere a suo carico sarà quello di comunicare la propria volontà all'appaltatore con un preavviso non inferiore a 10 (dieci) giorni direttamente al suo domicilio all'uopo dichiarato salvo emergenze giustificate.

Il Centro di cottura dovrà garantire potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta, anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti o per altri Appalti, e adeguato allo svolgimento del servizio.

Al riguardo l'impresa fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del Centro di cottura che intende utilizzare, il relativo Numero di Registrazione ai sensi del citato Reg. CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto sarà riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive presentata al SUAPE di riferimento.

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

L'impresa è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma del D.M. 37/2008.

L'impresa deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe minima A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe minima A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Per apparecchi "ad uso professionale" si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica.

Alla Stazione appaltante saranno consentiti sopralluoghi che potranno essere effettuati anche con l'ausilio di



esperti incaricati.

In sede di verifica dell'offerta l'appaltatore dovrà dimostrare il possesso della idoneità igienico-sanitaria e della potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, nonché i pasti prodotti per conto di altri appalti nel Centro di cottura indicato dall'appaltatore in sede di gara.

Le spese relative a detto immobile (utenze, pulizie, canoni vari) sono totalmente a carico dell'appaltatore.

**Prima dell'inizio del servizio dovrà inoltre essere prodotta, pena la decadenza dall'aggiudicazione, la documentazione attestante la disponibilità del Centro di cottura, con le caratteristiche sopra indicate, per tutta la durata dell'appalto sulla base di un valido titolo.**

### ART.30

#### RIASSETTO E PULIZIA DEI REFETTORI

E' a carico della ditta il rigoverno dei refettori, la pulizia dei locali utilizzati, adempiendo anche a tutte le operazioni consequenziali e connesse così come previsto dal PIANO di Autocontrollo HACCP. La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, pavimenti, sedie, ecc.). La sparcchiatura dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali vanno eseguite lo stesso giorno al termine del servizio. La ditta appaltatrice dovrà provvedere all'apparecchiatura, al servizio di distribuzione, alla pulizia completa dei locali utilizzati ed allo smaltimento quotidiano dei rifiuti differenziati in specifici sacchi da depositare in appositi contenitori siti al di fuori dell'Istituto da parte dell'addetto al servizio.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro cottura e dei refettori sono a totale carico della ditta.

I trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti. I locali, le attrezzature, l'utensileria e il pentolame utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso la cucina che presso tutti i centri mensa e refettori dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo la Ditta deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Sono a carico della Ditta la fornitura dei detergenti e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e la sanificazione e il riassetto

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparcchiatura
- sanificazione dei tavoli
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale della ditta e dei locali di servizio, ove previsti;
- pulizia pavimenti

La ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti a basso impatto ambientale o eco-compatibili ed attrezzature a basso consumo energetico quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, prodotti in possesso delle certificazioni ECOLABEL, ovvero equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

La Stazione appaltante verifica attraverso sopralluoghi nelle cucine, nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e o ve richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'Impresa dovrà inoltre provvedere a:

- sparcchiare, detergere e sanificare i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola;

L'impresa deve garantire che, coerentemente al **Piano di Autocontrollo**, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina e/o il centro di cottura,

tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

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

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

In ogni caso la Ditta deve sempre mettere a disposizione della Stazione appaltante la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza e in formarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali è a carico della Ditta.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti deve essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

### **Prevenzione e gestione dei rifiuti**

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

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi e delle pietanze preparate nei giorni successivi. La raccolta differenziata dei rifiuti, deve essere eseguita a cura della ditta.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro cottura devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune ove insiste il centro di cottura, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

**La raccolta differenziata dei rifiuti dai refettori e/o sale mensa e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dalla Stazione appaltante d'intesa con i Comuni interessati.**

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

## **ART.31**

### **PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE**

In conformità a quanto stabilito dai CAM 2020 (paragrafo C, lettera a., punto 3), la ditta appaltatrice è obbligata al rispetto delle disposizioni di seguito sintetizzate.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure,

appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire 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 essere analizzate le motivazioni sul perché si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Dunque debbono essere attuate azioni correttive tra le quali: attivarsi con l'ASL e i soggetti competenti e variare il menù mantenendo i requisiti nutrizionali, attivare progetti presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

L'impresa dovrà individuare modalità di devoluzione delle eccedenze per finalità di solidarietà e di assistenza in aderenza alla normativa vigente. In tal caso a garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze devono essere chiaramente concordati con la stazione appaltante per individuare i fruitori, le modalità e le procedure: 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.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni del perché si creano le eccedenze, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze, a chi vengono donate le eccedenze o come viene il cibo servito e recuperato in mensa devono essere riportati in un rapporto trimestrale da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto e deve essere indicato il nominativo del responsabile addetto a porre rimedio alle criticità del servizio.

In sede di gara sarà valutato il sistema di rilevamento, monitoraggio e gestione delle eccedenze proposto.

## **TITOLO IV PERSONALE**

### **Art. 32**

#### **PERSONALE**

L'Impresa aggiudicataria dovrà impiegare per la gestione del servizio, personale dipendente assunto a norma di legge e regolarmente autorizzato, nonché numericamente adeguato alla fornitura del servizio.

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto medio giornaliero di **un addetto ogni 50 utenti** (insegnanti e personale scolastico inclusi).

In caso di incremento del numero di utenti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

La Ditta Appaltatrice dovrà gestire l'intero processo di produzione, confezionamento, trasporto, porzionatura in loco e distribuzione/somministrazione del pasto, con personale in possesso di adeguata professionalità.

Nel centro di cottura deve essere assicurata obbligatoriamente la presenza di **n. 1 cuoco diplomato (Responsabile di Cucina)** e **dotato di esperienza almeno triennale**, **n. 1 aiuto cuoco diplomato**, **oltre che del personale ausiliario, addetto al confezionamento, porzionatura in loco dei pasti e distribuzione/somministrazione (minimo n. 3 addetti)** in numero sufficiente a garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio.

Deve essere previsto il **personale addetto al trasporto** (autisti distributori) presso i centri di consumo,

**in numero adeguato al normale funzionamento del servizio.**

Tutto il personale impiegato nelle fasi di preparazione, confezionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione ai sensi del Reg. CE 852/2004 e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa aggiudicataria deve individuare e comunicare al Comune, il *Responsabile* dell'esecuzione del servizio e le *figure tecniche* impiegate per l'esecuzione dello stesso.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di segnalare al Comune quei fatti e circostanze che, rilevati dal personale addetto all'espletamento del proprio compito, possono influire negativamente sul regolare svolgimento del servizio.

### **ART.33**

#### **FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

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

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

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione/aggiornamento del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

### **ART.34**

#### **RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

Per quanto concerne le leggi igienico-sanitarie e le leggi relative alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, si fa riferimento alle normative Regionali, Nazionale ed Europee. L'Impresa aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa aggiudicataria che è tenuta al versamento dei prescritti contributi assistenziali e previdenziali a norma di legge.

### **ART. 35**

#### **APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

L'Impresa aggiudicataria deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

### **ART. 36**

#### **CLAUSOLA SOCIALE**

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente servizio, le prescrizioni previste dall'art. 57 del Codice dei contratti, di cui al D.lgs. 36/2023.

## **TITOLO V** **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **ART.37** **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della “marcia in avanti”. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate. Tutte le operazioni di stoccaggio, manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo di termometri.

### **ART. 38** **CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Per la conservazione delle derrate, l'Impresa aggiudicataria deve predisporre quanto segue:

- I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero.
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.
- I prodotti sfusi non devono stare a contatto diretto con l'aria, sia nei magazzini, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.
- I contenitori in banda stagnata, quando il contenuto non viene immediatamente consumato, vanno allontanati, il contenuto deve essere travasato in altro contenitore di vetro, di acciaio inox, o altro materiale non soggetto ad ossidazione all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, la data di apertura e consumato entro le 24ore.
- I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, data di apertura e consumato entro le 24 ore.
- Le carni bianche, le carni rosse, le uova, i prodotti ortofrutticoli, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati nelle frigoriferi distinte.
- I prodotti cotti abbattuti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati ad una temperatura non superiore a 4°C in apposito frigorifero, adibito esclusivamente alla conservazione di cibi cotti.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme a quanto previsto dalle norme in materia.
- I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
- La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C. Il magazzino deve essere asciutto, ben ventilato e ben illuminato.
- **E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.**

**Tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art.39 del presente Capitolato.**

## **TITOLO VI** **MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **ART.39** **OPERAZIONI PRELIMINARI LA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale e sensoriale. La conservazione dei piatti freddi precedente la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 4° C.

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

- 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.
- E' vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Sono assolutamente vietate le frittture tradizionali per immersione in olio.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- E' vietato utilizzare alimenti precotti.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- 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, ad eccezione dei prodotti che possono essere cotti ancora congelati o surgelati secondo le indicazioni riportate in etichetta.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- Come addensante dei cibi è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.
- E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.
- Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati utilizzando una base di carote, sedano e cipolle.
- Le minestre di verdura e di legumi per gli alunni delle scuole dell'infanzia dovranno essere frullate.

**E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.**

#### **ART.40**

##### **PREPARAZIONI ANTECEDENTE LA DISTRIBUZIONE**

Sono consentite le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo seguite da conservazione a +4°C;
- pelatura di patate e carote, seguite da una conservazione a +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita ed acidulata;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme, seguite da conservazione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di arrosti, brasati e bolliti da servire entro 12 ore dalla preparazione, seguiti dopo la cottura da abbattimento rapido di T° e raggiungimento di +4° C al cuore entro 30 minuti, e conservazione a +4° C in contenitori coperti.

La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno precedente in quanto si ritiene agevolmente effettuabile nello stesso giorno della distribuzione, garantendo maggiormente la salvaguardia dei caratteri organolettici.

#### **ART.41**

##### **PENTOLAME PER LA COTTURA**

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con



pentolame in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brassiere. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

#### **ART.42 CONDIMENTI**

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo, avente le caratteristiche prescritte dal Reg. CE n. 1989/2003es.m.i..

Il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione.

Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti su richiesta.

### **TITOLO VII VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 43 CONTENITORI**

Le attrezzature per la veicolazione e la conservazione dovranno essere conformi al Reg. CE n.852/2004 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalle vigenti disposizioni di legge. In particolare:

- Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.
- I pasti confezionati devono essere trasportati all'interno di contenitori termici e isolanti, alimentati mediante corrente elettrica e dotati di sistema di verifica della temperatura interna, costruiti con materiale liscio, lavabile e disinfettabile (preferibilmente acciaio all'interno), con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.
- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli.
- Il pane deve essere confezionato in monoporzione ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta deve essere lavata e ove possibile confezionata e trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

#### **ART. 44 ETICHETTATURA DEI CONTENITORI**

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome della ditta, la data di confezionamento, il numero di porzioni contenute, il nome del plesso/centro di refezione cui il contenitore è destinato. Inoltre i pasti, devono sempre e necessariamente essere accompagnati dalle specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche e dal menù del giorno.

#### **ART.45 MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto devono essere:

- Idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;
- Conformi a quanto previsto dal Reg.CEn.852/2004;
- Sanificati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

### **TITOLO VIII PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

## **ART. 46**

### **REGOLAMENTI**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro di Produzione Pasti, compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, dei locali mensa devono essere eseguiti secondo la normativa vigente.

## **TITOLO IX**

### **CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **ART.47**

##### **MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL COMUNE**

La vigilanza sui servizi spetta alla Stazione appaltante per tutto il periodo di durata del contratto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza delle autorità competenti per quanto concerne gli aspetti igienico-sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

E' facoltà della Stazione appaltante, pertanto, effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso il Centro di cottura ed i locali refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà della Stazione appaltante disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti e di refettori/locali mensa, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

#### **ART.48**

##### **ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo possono essere:

- Incaricati dell'Ufficio Servizi di Igiene Pubblica dell'A.S.P.;
- Direttore esecuzione del contratto;
- Eventuali figure tecniche specializzate incaricate dal Comune;
- Commissione Mensa, ove istituita;

L'impresa affidataria provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dalla Stazione appaltante idoneo vestiario conforme alle normative igienico-sanitarie (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita al Centro di cottura e/o ai locali refettorio. A tal proposito l'Impresa aggiudicataria deve tenere a disposizione presso il refettorio il vestiario necessario. Agli organismi preposti al controllo non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Tuttavia, quando il controllo ne prevede la manipolazione (prove organolettiche, prelievo per verifica dei pesi, ecc.) gli incaricati preposti devono essere muniti della documentazione richiesta dall'A.S.P. locale di competenza.

#### **ART.49**

##### **COMMISSIONE MENSA**

I comuni associati nella gestione del servizio di refezione si riservano di adottare con atti successivi la istituzione della commissione mensa, le sue competenze e il suo funzionamento.

#### **ART. 50**

##### **TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

I controlli si articolano in:

##### **1) Ispettivi e concernono:**

- Lo stato, le condizioni igieniche di: impianti, attrezzature, mezzi di trasporto, materiali e oggetti

destinati a venire a contatto con gli alimenti, loro lavaggio ed impiego di sanificanti;

- I procedimenti di: processi tecnologici, modalità di cottura, manutenzione, disinfestazione, disinfezione e pulizia;
- Rispondenza di materie prime, ingredienti, semilavorati utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari, secondo schede tecniche fornite;
- etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);

## **2) Sensoriali e riguardano:**

- Assaggio dei prodotti alimentari ai fini della verifica degli standard dei prodotti;
- Accertamenti analitici di laboratorio (effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti), eseguiti su derrate alimentari in genere (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, materiali di confezionamento, ecc.) ai fini della ricerca e verifica degli standard qualitativi attestanti la salubrità dei prodotti alimentari (parametri microbiologici, chimici, fisici e merceologici) e del rispetto dei limiti di legge (Reg. CE n. 1441/2007, Reg. CE n. 149/2008, ecc.).

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.P. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dalla Stazione appaltante. Se gli esiti delle indagini analitiche risultassero fuori dai limiti consentiti, oltre alle penali previste nel presente capitolato verranno addebitate all'Impresa aggiudicataria i costi del laboratorio. Gli organismi competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalle normative vigenti sui controlli ufficiali intesi a verificare le conformità in materia di igiene degli alimenti. I tecnici specializzati incaricati dalla stazione appaltante effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto alla stazione appaltante per la quantità di campioni prelevati.

I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria. Il personale dell'impresa aggiudicataria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Gli incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

## **ART.51**

### **BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento". Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa aggiudicataria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla Impresa medesima.

## **ART.52**

### **CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa deve prelevare almeno 1 aliquota da 150 grammi di ciascun pasto indicato nel menù, riporli in sacchetti sterili, indicare data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata anche l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- *Primo piatto*: campioni del prodotto completamente elaborato;
- *risotti, minestre, pizze*: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- *secondi piatti*: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.)
- *contorni*: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- *pane*: campioni sul prodotto tal quale;
- *macedonia*: prodotto completamente elaborato;
- *acqua, frutta e dessert preconfezionati (gelato, budini, yogurt, ecc.)*: non necessitano di campionamento, ma è necessario tenere a disposizione un campione per lo stesso periodo di tempo ed identificare il lotto del prodotto somministrato per un'eventuale rintracciabilità.

### **Art. 53**

#### **CONTROLLI A CARICO DELLA IMPRESA**

Sono a carico ed a cura dell'impresa appaltatrice tutti i controlli finalizzati alla eliminazione del rischio igienico - sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del Piano di autocontrollo.

L'impresa appaltatrice è tenuta a effettuare le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua.

Controllo pasti: il laboratorio dovrà eseguire, presso il centro cottura almeno 3 (tre) controlli (da eseguire orientativamente ogni trimestre di attività). Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- 1. Tamponi ambientali random su superfici di lavoro ed utensili per il rilevamento dei valori microbiologici;
- 2. Prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei valori microbiologici;

Controllo acqua: agli alunni viene somministrata acqua del pubblico acquedotto attraverso impianti di purificazione mantenuti a cura della Ditta appaltatrice.

La ditta ha l'obbligo di effettuare almeno due volte l'anno campioni di acqua per analisi microbiologiche e chimiche.

Ogni qual volta lo ritenga necessario, la Stazione appaltante può richiedere all'Impresa aggiudicataria di visionare le registrazioni interne riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto fornito.

### **TITOLO X PENALI**

#### **ART.54**

#### **INADEMPIENZE E PENALITÀ**

La Stazione appaltante a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la Stazione appaltante è tenuta ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale la Stazione appaltante può procedere alla risoluzione del contratto.

La Stazione appaltante procederà all'applicazione delle penalità previa contestazione scritta mediante Posta

Elettronica Certificata (PEC), invitando la stessa a formulare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 3 giorni dal ricevimento della contestazione.

Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal Capitolato Speciale di appalto, ove si dovessero verificare inadempienze totali o parziali dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche su segnalazione dell'Istituto scolastico, la stazione appaltante provvederà a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie controdeduzioni. In caso di mancato accoglimento o in mancanza di queste, il RUP adotterà, con provvedimento formale che sarà trasmesso alla ditta appaltatrice la penalità nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione, il cui importo verrà decurtato senza bisogno di diffida o formalità di sorta, dall'importo delle fatture da liquidare.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.



CODICE	OGGETTO CONTESTAZIONE	SANZIONE (in Euro)
<b>1. STANDARD MERCEOLOGICI</b>		
1.1	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche degli alimenti	500,00
1.2	Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia o a quanto previsto nel presente Capitolato	500,00
1.3	Etichettatura mancante	500,00
1.4	Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia e a quanto previsto nel presente Capitolato	500,00
1.5	Per ogni prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sotto cottura, sovra/sotto sapidità, procedure ed attrezzature inadeguate, ecc.)	500,00
<b>2. QUANTITA'</b>		
2.1	Non corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei pasti ordinati nella singola Scuola	50,00 per ciascun pasto non consegnato e fornitura di un pasto sostitutivo
2.2	Interruzione del servizio - Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola Scuola (per ogni giorno di mancata fornitura e per ciascun plesso scolastico)	5.000,00
2.3	Totale mancata consegna di una delle due portate principali (primo e secondo piatto) nella singola Scuola o deficienze qualitative che non ne consentono il consumo	2.000,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
2.4	Parziale mancata consegna di una delle due portate principali (primo e secondo piatto) nella singola Scuola o deficienze qualitative che non ne consentono il consumo	1.000,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
2.5	Totale o parziale mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo	500,00
2.6	Totale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola Scuola	1.000,00
2.7	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola Scuola	500,00
2.8	Mancato rispetto delle grammature delle pietanze, riportate nelle tabelle dietetiche, previste per ciascuna categoria di utenti. La verifica delle grammature viene effettuata su tre pesate della stessa preparazione.	500,00
2.9	Totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola Scuola	1.000,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
2.10	Parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola Scuola	500,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
2.11	Totale mancata consegna di materiale per la somministrazione nella singola Scuola	1.000,00
2.12	Parziale mancata consegna di materiale per la somministrazione nella singola Scuola	500,00
2.13	Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	1.000,00
2.14	Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	400,00
2.15	Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	400,00
2.16	Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	400,00
2.17	Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: tovaglie (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	400,00
<b>3. DIETE</b>		
3.1	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	5.000,00
3.2	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave	5.000,00
3.3	Errata redazione dieta sanitarie e menu alternativi	500,00
3.4	Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico o	250,00

	culturale	
3.5	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete	250,00
3.6	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) per i regimi dietetici	500,00
<b>4. RISPETTO DEI MENU'</b>		
4.1	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera (DOP, IGP, BIO, ecc.) e sua sostituzione con prodotto convenzionale	500,00
4.2	Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo degli alimenti	1.000,00
4.3	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane), nella singola Scuola, non motivata e/o non concordata con il Comune	500,00
4.4	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (ingrediente), nella singola Scuola, non motivata e/o non concordata con il Comune.	250,00
4.5	Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto nella singola Scuola	500,00
4.6	Utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche	1.000,00
4.7	Mancata fornitura dei prodotti di qualità di cui alle offerte migliorative presentate in sede di gara	1.000,00
4.8	Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)	1.000,00
<b>5. NORME IGIENICO-SANITARIE</b>		
5.1	Mancato rispetto degli standard previsti dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime	1.500,00
5.2	Per ogni verifica microbiologica (effettuata dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti) non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari", e di ogni preparazione gastronomica, nel caso si sia riscontrata la presenza di <b>microrganismi patogeni</b>	1.500,00
5.3	Per ogni verifica microbiologica (effettuata dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti) non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari", dei pasti nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per <b>microrganismi non patogeni</b>	1.500,00
5.4	Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	1.500,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
5.5	Mancato rispetto delle procedure di Autocontrollo (Buone norme di produzione GMP, verifica fasi critiche, piano di sanificazione e pulizia, interventi di derattizzazione e disinfestazione ecc)	500,00
5.6	Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP	500,00
5.7	Non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico	500,00
5.8	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso il centro cottura o presso le sedi di refezione	500,00
5.9	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate presso il centro cottura	500,00
5.10	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti pronti veicolati consegnati nelle singole Scuole	500,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
5.11	Rinvenimento di parassiti nelle derrate presso il centro cottura	500,00
5.12	Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente	500,00
5.13	Uso di contenitori inidonei/usurati per la veicolazione e/o difformi da	500,00

	quanto presentato in offerta	
5.14	Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	500,00
5.15	Mancata comunicazione di non conformità di prodotto, unitamente al mancato invio delle azioni correttive intraprese	500,00
5.16	Per ogni caso di mancata o non corretta conservazione dei campioni pasto test delle preparazioni giornaliere	500,00
5.17	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso il centro cottura	500,00
5.1	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso la singola Scuola	500,00
5.19	Inadeguata igiene dei locali refettori e annessi	500,00
5.20	Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto	500,00
5.21	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie, attrezzature e utensili non conformi ai criteri minimi ambientali	500,00
5.22	Operazioni di eventuale sanificazione anti COVID non eseguite	500,00
5.23	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e/o nelle singole Scuole	350,00
5.24	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti	500,00
5.25	Mancata apposizione di cartellino identificativo su prodotti non impiegati per il Comune	250,00
5.26	Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento o in segregazione	250,00
5.27	Mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti	250,00
5.28	Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	250,00
5.29	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	250,00
5.30	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/ pasti ai sensi della normativa vigente	250,00
5.31	Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	250,00
5.32	Ogni volta che viene negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale ad eseguire i controlli di conformità	250,00
<b>6. TEMPISTICA</b>		
6.1	Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto dalla scuola (per ogni Scuola)	500,00
6.2	Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto	500,00
6.3	Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	500,00
<b>7. PERSONALE</b>		
7.1	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	1.000,00 per ogni inadempienza accertata
7.2	Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	500,00
7.3	Per mancata sostituzione entro 24 ore del personale assente o ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su segnalazione della stazione appaltante	500,00
7.4	Comportamento contraveniente norme, regolamenti comunali, capitolato d'appalto, da parte del personale operante nelle sale mensa	1.000,00
7.5	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	300,00
7.6	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta	500,00
<b>8. DOCUMENTAZIONE</b>		
8.1	Mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi della normativa vigente	500,00
.2	Mancato invio nei tempi e nei modi previsti dal Capitolato della documentazione prevista all'avvio del Servizio	500,00
8.3	Mancato invio nei tempi e nei modi previsti dal Capitolato della documentazione prevista durante l'esecuzione del servizio	500,00
8.4	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o	50,00

	informazioni richieste dalla stazione appaltante	
<b>9. ALTRE SANZIONI</b>		
9.1	Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti precedenti	Da 1.000,00 a 3.000,00
9.2	Mancata applicazione delle azioni per la riduzione dei rifiuti proposte in offerta tecnica	500,00
9.3	Mancata attivazione della raccolta differenziata dei rifiuti, mancato conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori, mancato deposito dei contenitori per il ritiro dei rifiuti secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune	250,00 per ogni plesso scolastico
9.4	Mancato rispetto della data di inizio del servizio (per ogni anno scolastico)	1.000,00 al giorno per i primi 3 giorni di ritardo

Per le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal contratto d'appalto diverse da quelle sopra elencate, l'Amministrazione provvederà ad applicare la penale relativa alla fattispecie ritenuta più simile a proprio insindacabile giudizio, comunque fino a un massimo di € 3.000,00. Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dalla Stazione appaltante, verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente. A seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, si procederà alla **risoluzione di diritto del contratto**, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e fatta salva l'applicazione delle penali sopra descritte. Ai sensi dell'art. 122, comma 3, del Codice, si procederà alla risoluzione del contratto anche qualora, nell'arco di ciascun anno scolastico, la Ditta affidataria abbia riportato sanzioni pecuniarie derivanti da inadempimenti contrattuali, regolarmente contestati, per un importo non inferiore al 10% del valore del contratto rideterminato a seguito del ribasso operato in sede di offerta al netto di IVA di legge, relativo all'anno scolastico di riferimento.

Si stabilisce sin d'ora che, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi tramite ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione definitiva.

## **TITOLO XI** **PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **ART. 55** **PREZZO DEL PASTO**

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'Impresa affidataria tutte le attrezzature e/o i beni forniti ed i servizi, comprese le derrate, le prestazioni del personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Nessun altro onere, a qualsiasi titolo, sarà corrisposto all'Impresa affidataria per l'appalto di che trattasi.

### **ART. 56** **COSTO DEL SERVIZIO A CARICO DEGLI UTENTI**

Data la natura di servizio a domanda individuale, resta a carico degli utenti la compartecipazione al costo del servizio di refezione scolastica con versamento, alla Tesoreria Comunale di ciascun comune associato, della somma come determinata annualmente dalle rispettive amministrazioni comunali, a fronte della rilevazione delle presenze quotidiane, conteggio pasti da effettuarsi tramite app/piattaforma dedicata presso ogni Comune.

Ha diritto al servizio di mensa gratuito il personale docente autorizzato in servizio durante l'orario della mensa.

### **ART. 57** **PAGAMENTI**

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati o consegnati presso ciascun plesso. Detti corrispettivi si intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi impiegati, le imposte di ogni genere, le spese generali e quant'altro possa occorrere per rendere le attività compiute a perfetta regola d'arte e secondo le prescrizioni contrattuali. Pertanto, nessun compenso potrà essere richiesto dal fornitore per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività appaltate.

La ditta appaltatrice **fatturerà al Comune di Maschito**, comune capofila della gestione associata del servizio, il numero complessivo di pasti consegnati mensilmente dando specifica evidenza del numero dei pasti distribuiti presso i plessi scolastici di ciascun comune. La fattura dovrà fare riferimento ai documenti di trasporto firmati dagli operatori addetti al ritiro dei pasti che quotidianamente accompagnano le consegne presso ciascun plesso scolastico dei comuni associati (**MASCHITO – MONTEMILONE – PALAZZO SAN GERVASIO**).

La fattura sarà emessa con cadenza mensile, entro il giorno dieci del mese successivo a quello di riferimento, in formato *elettronico*, completa dei dati obbligatori utili per la completa dematerializzazione del processo con i sistemi gestionali e di pagamento così come previsto dalla Legge 244/2007 e ss.mm.ii., indicando le prestazioni effettuate nel mese di riferimento, nonché le coordinate bancarie, il numero di conto corrente su cui sarà effettuato il pagamento, il CIG e il seguente codice univoco ufficio **6HEQO2**.

A loro volta i documenti di trasporto, quotidianamente consegnati ad ogni plesso scolastico, dovranno fare riferimento a numero pasti consegnati, agli ordini inviati giornalmente da ogni plesso scolastico utilizzando il sistema informatizzato di prenotazione dei pasti in uso presso il Comune.

La fattura dovrà essere presentata tramite il *Sistema di Interscambio* messo a disposizione dall'Agenzia delle Entrate.

**La liquidazione avverrà entro 60 gg. dal suo ricevimento al Protocollo del Comune di Maschito previa emissione di un attestato di regolare esecuzione del servizio sottoscritto dal Direttore dell'esecuzione e da parte della ditta aggiudicataria.**

Condizioni indispensabili per la liquidazione delle prestazioni sono, pertanto:

- la regolare esecuzione del servizio affidato. A tale scopo il Committente potrà in qualunque momento effettuare i controlli ritenuti più opportuni sul corretto svolgimento del servizio;
- l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (regolarità del DURC);
- esito positivo eventuale verifica di inadempienza ex Art. 48-bis D.P.R. n. 602/73;

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere le somme necessarie ad ottenere il rimborso spese per il pagamento delle penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato e non potrà dare titolo per la richiesta degli interessi di mora.

Con il pagamento del predetto corrispettivo l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi suo avere o pretendere per l'espletamento dei servizi e per quanto ad esso connesso o da esso conseguente, senza poter sollevare alcun diritto per l'erogazione di nuovi o maggiori compensi.

Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., in sede di liquidazione mensile è operata una ritenuta dello 0,50 per cento sull'importo netto progressivo delle prestazioni; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di regolare esecuzione del servizio e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

## **TITOLO XII** **CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **ART. 58**

#### **CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Oltre a quanto previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni



contrattuali, si elencano di seguito le cause di risoluzione espressa (art. 1456 C.C.):

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione del servizio;
- j) violazione del divieto di subappalto;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;
- l) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del Centro di cottura e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti e servizi annessi nei plessi scolastici, la sicurezza degli utenti e il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- m) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- n) frode alimentare;
- o) comminazione di n.4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- p) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.94 del D.lgs. 36/2023;
- q) al verificarsi di almeno una delle condizioni di cui all'art. 122, commi 1 e 2, del Codice;
- r) nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dell'Amministrazione comunale con effetto immediato. In tal caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione comunale ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di nota pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni, compresi quelli eventualmente arrecati dall'Impresa all'Istituto scolastico.

Particolare rilievo riveste la previsione contemplata al precedente comma, alla lett.i) che configurandosi come ipotesi di reato potrà essere oggetto di indagini da parte della competente autorità giudiziaria.

## **ART. 59**

### **IPOTESI DI RECESSO E RISOLUZIONE DA PARTE DELLA AMMINISTRAZIONE**

In aderenza a quanto stabilito dall'art. 10 della convenzione sottoscritta tra gli enti associati al servizio, prima della scadenza della durata dell'appalto, ciascun Comune aderente alla gestione associata ha facoltà di recedere dalla convenzione per motivate ragioni di pubblico interesse, previo preavviso di sei mesi. In tal

caso, il recesso è efficace dal successivo anno scolastico. Il recesso di un comune dalla gestione associata non fa venire meno la gestione associata del servizio per i restanti comuni e l'operatore economico non avrà nulla a pretendere dovendo accettare la mutata gestione associata del servizio.

Possono costituire cause di risoluzione del contratto di appalto, quando vi sia adesione alla stessa da parte dell'operatore economico senza oneri a carico dei comuni aderenti:

1. la sottoscrizione di accordo formalizzato con deliberazioni consiliari di tutti i Comuni convenzionati;
2. nel caso in cui tutti o parte dei comuni convenzionati formino tra loro, o con altri, una unione di Comuni, a sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, anche per la gestione dei servizi associati.

## **TITOLO XIII** **CONTROVERSIE**

### **ART. 60** **CONTROVERSIE**

Le controversie che sorgeranno nel corso dell'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del Foro di Potenza.

## **TITOLO XIV** **DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART.61** **NORMATIVA SULLA PRIVACY**

Ai sensi del Regolamento generale sulla protezione dei dati GDPR 9 del 25 maggio 2018 si provvede all'informativa, facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti, saranno raccolti e conservati presso gli uffici dei servizi della Stazione appaltante, sotto la responsabilità del responsabile unico del procedimento.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), 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 partecipazione alla presente gara, pena l'esclusione.

Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi a esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Regolamento generale sulla protezione dei dati GDPR 9 del 25 maggio 2018.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti del menzionato Regolamento e della Legge n. 241/1990 ess.mm.ii. tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di 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.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti della Stazione appaltante, titolare del trattamento.

### **ART.62** **CODICE DI COMPORTAMENTO**

La Ditta aggiudicataria si impegna a osservare il codice di comportamento del Comune di Maschito, approvato con la Deliberazione di G.M. n. 107 del 10.11.2023 pubblicato in Amministrazione Trasparente – sezione Disposizioni generali. La violazione degli obblighi comportamentali contenuti nel medesimo codice comporta la risoluzione (o la decadenza) del rapporto oggetto del presente contratto.

**ART. 63**  
**CLAUSOLE ANTICORRUZIONE**

Il legale rappresentante della Ditta, sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti della L.190 del 6.11.2012 e del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 dichiara:

- che non ha esercitato poteri autoritativi o negoziali, o comunque di responsabilità, per conto della stazione appaltante e a favore della stessa negli ultimi tre anni;
- che non versa in altre condizioni di incompatibilità;
- che i contratti conclusi e/o gli incarichi ricevuti in violazione della presente dichiarazione sono nulli ed è fatto divieto ai Soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con la Stazione appaltante per i successivi tre anni;
- che la violazione dell'obbligo di cui alla presente dichiarazione comporta la sanzione della restituzione dei compensi eventualmente percepiti ed accertati, riferiti allo specifico contratto.

**ART.64**  
**RESPONSABILE DI PROCEDIMENTO**

Ai sensi degli art. 15 D.lgs. 36/2023, con riferimento al presente appalto, il Responsabile unico del progetto è la dr.ssa Margaret Ciola, Responsabile dell'area amministrativa del Comune di Maschito, Stazione appaltante, in virtù di decreto sindacale n. 1 del 2.1.2023.

**ART.65**  
**NORME FINALI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'I.A. avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire emanati nel corso dello svolgimento del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e comunque attinenti i servizi in oggetto dell'appalto. Il Comune, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze o altro provvedimenti che comportino variazioni dello stato iniziale.

Si richiede altresì l'osservanza scrupolosa di quanto previsto nel D.Lgs. 81/2008 s.m.i..

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.