



Comune di Pombia

Regione Piemonte Provincia di Novara



UFFICIO SEGRETERIA

P.zza Martiri della Libertà 1 – 28050 Pombia (NO)

Tel. 0321.95333 (int. 406) Fax 0321.95396

pec ufficioprotocollo@comunedipombia.legalmail.it

- CAPITOLATO SPECIALE -

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE A NORMA DEL D.M. 10.03.2020

PERIODO CONTRATTUALE: 01/07/2023 – 30/06/2027

ALLEGATI	
N. 1	Qualità delle materie prime
N. 2	Tabelle delle grammature
N. 3	Limiti di contaminazione di alimenti e superfici
D.U.V.R.I.	Verrà allegato al contratto, in fase di sottoscrizione dello stesso

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente contratto si intende per:

- Comune, A.C., Stazione Appaltante: l'Amministrazione Comunale di Pombia
- I.C. o Impresa, ditta: Impresa Concessionaria alla quale viene affidato il servizio
- Codice: Codice dei contratti pubblici – d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.
- CS: Capitolato Speciale
- RUP: Responsabile Unico del Procedimento
- PAN GPP: piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement
- CAM (Criteri Ambientali Minimi): sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.
- Centro refezionale/refettori: locali adibiti alla somministrazione dei pasti agli utenti che fruiscono del servizio.
- Cucina *office*: area del centro refezionale/refettorio, all'interno della quale avvengono le attività di ricevimento e ultimazione delle ricette per la somministrazione e il lavaggio dell'utensileria.
- CPP: Centro di Produzione Pasti
- ASM, addetto ai servizi mensa: si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.
- Legame: si intende la metodologia con la quale i pasti vengono prodotti e movimentati.
- Pasto a legume fresco-caldo, *Cook & Hold & Serve*: pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- Pasto a legume refrigerato, *Cook & Chill*: pasto che dopo la sua produzione, con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici e nutrizionali, è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura, con rallentamento del processo di proliferazione di agenti alteranti ed è successivamente riportato in temperatura (riattivazione), mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- Menu "standard": lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche.
- *Pest management*: si intendono i servizi per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari. Tali attività dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

PRINCIPI GENERALI

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

Il luogo di svolgimento dei servizi è sul territorio del Comune di Pombia (NO), come meglio descritto nel prosieguo.

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

TITOLO I - Oggetto del contratto

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO –

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica e sociale, come successivamente definite, a ridotto impatto ambientale del Comune di Pombia (NO) ad imprese di ristorazione specializzate che utilizzeranno un proprio centro di cottura.

Il servizio, a carico della I.C., in particolare, prevede l'affidamento, della gestione del servizio di ristorazione

- degli allievi frequentanti la Scuola dell'Infanzia (Materna) "Madre Teresa di Calcutta", durante l'anno scolastico
- degli allievi frequentanti la Scuola Primaria (Elementare) "Don G. Ferrari", durante l'anno scolastico
- degli allievi frequentanti il servizio di assistenza post-scolastica della Scuola Primaria (Elementare), durante l'anno scolastico
- del personale docente della Scuola dell'Infanzia (Materna) in servizio nell'orario del pasto
- del personale dipendente e collaboratori, in servizio presso il Comune di Pombia durante tutto l'anno solare
- degli utenti iscritti alla mensa sociale a domicilio, durante tutto l'anno solare una volta al giorno, a pranzo (potrà essere individualmente richiesta la doppia fornitura per il pranzo e la cena del giorno), con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali.
Il servizio NON prevede la consegna a domicilio dei pasti realizzati in legume fresco-caldo, ma il solo confezionamento in contenitori isotermitici individuali e consegna presso l'Edificio Scolastico
- dei frequentanti i Centri Estivi comunali e degli operatori socio-educativi incaricati dal Comune, durante il periodo di attivazione del servizio

Sono altresì a carico dell'I.C.:

- a) Tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l'espletamento del servizio di ristorazione: dall'acquisto e deposito delle derrate, raccolta dati presenze giornaliere, cottura pasti presso il CPP, confezionamento, trasporto, distribuzione - scodellamento, apparecchiatura tavoli, riassetto, pulizia e igienizzazione refettori e locali annessi.
La concessione comprende altresì la fornitura/gestione, per ciascun refettorio, delle attrezzature, delle stoviglie monouso compostabile, ovvero di quanto necessario per l'ottimale svolgimento del servizio, come indicato nel presente Capitolato Speciale.
- b) La gestione delle iscrizioni, delle prenotazioni pasti, tramite sistema informatico e della relativa riscossione delle rette del servizio di ristorazione scolastica, dipendenti comunali, utenti a domicilio e frequentanti ed operatori dei Centri Estivi comunali dovute dagli iscritti ai servizi, compresa la riscossione delle morosità.
La descrizione del sistema informatico è dettagliata al successivo Art. 19.
- c) L'esecuzione della reimbiancatura degli ambienti utilizzati a fine concessione con colorazioni concordate con il Comune di Pombia.

Le attività richieste devono essere espletate dall'I.C. a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato concessorio e:

- della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
- delle "Proposte operative per la ristorazione collettiva ospedaliera, assistenziale, scolastica", Regione Piemonte, 2007;
- dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 (CAM).

ART. 2 - DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA -

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente Capitolato Speciale, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo all'I.C. delle funzioni attinenti alla gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità

pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, il Comune conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

ART. 2.1 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO -

L'I.C. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione/scodellamento dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle autorizzazioni previste dalle norme vigenti.

Inoltre, è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

L'I.C. si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

L'I.C. è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine l'I.C. contrae apposita e adeguata polizza di responsabilità civile.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE -

La concessione avrà durata per il periodo **dal 01/07/2023 al 30/06/2027**.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 32 comma 13 del d.lgs. 50/2016.

ART. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO -

Il presente contratto rientra nelle definizioni di cui all'art. 144 "Servizi di ristorazione" del d.lgs. 50/2016.

ART. 4.1 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -

Procedura negoziata, ai sensi del combinato disposto dell'art. 61 del d.lgs. 50/2016 e dell'art. 1 comma 2 lett. b), della legge 120/2020, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del d.lgs. 50/2016 da espletare tramite RDO evoluta sul mercato elettronico della PA - piattaforma MEPA — www.acquistinretepa.it, tenuto conto dell'art. 58 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.

Si rinvia alla lettera invito/disciplinare di gara per i dettagli.

TITOLO II – Organizzazione del servizio

ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA -

La distribuzione e la somministrazione con scodellamento dei pasti avviene presso sedi differenziate, presenti sul territorio del Comune e secondo giorni ed orari approvati annualmente dagli istituti scolastici e dal Comune.

Fruitori del servizio	Indirizzo	Specifico servizio	Somministrazione con scodellamento
Scuola dell'Infanzia (Materna) "Madre Teresa di Calcutta"	VIA XXV APRILE N. 1	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione successivamente da scodellarsi in stoviglie monouso	A carico dell'I.C., al tavolo dell'utenza. Attualmente gestito con turno unico di servizio – ore 11.45 con termine alle 12.45. Refettorio unico.
Scuola Primaria (Elementare) "Don G. Ferrari"	P.ZZA MARTIRI DELLA LIBERTA'	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione successivamente da	A carico dell'I.C., al tavolo dell'utenza. Attualmente gestito con turno unico di servizio – ore 13.00 con termine alle ore 14.00. Refettorio unico.

		scodellarsi in stoviglie monouso	
Anziani a domicilio	Da definirsi in caso di attivazione	Pasto prodotto in legame fresco-caldo e confezionato in monoporzione, in contenitore singolo, per ogni utente	NON sono previste attività di consegna e di somministrazione pasti e di riassetto dei locali, a carico dell'I.C. Consegna pasti ore: 12.30
Dipendenti comunali	P.ZZA MARTIRI DELLA LIBERTA'	Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP e veicolato in monoporzione, in contenitore singolo per ogni utente	NON sono previste attività di somministrazione e di riassetto dei locali, a carico dell'I.C. Consegna pasti ore: 13.00
Centri Estivi comunali – Scuola dell'Infanzia e Primaria		Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione successivamente da scodellarsi in stoviglie monouso	A carico dell'I.C., al tavolo dell'utenza. Attualmente gestito con turno unico di servizio – ore 12.30 con termine alle ore 13.30. Refettorio unico.

A titolo di esempio si comunica che dalla rilevazione dei dati relativi agli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 per i servizi di che trattasi la fornitura media annua presunta ammonta a circa n. 14.000 pasti cui aggiungere in ragione delle proiezioni dati un valore forfettario del 15% per totali n. 16.100 pasti anno.

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

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

ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE -

L'I.C. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Comune e gli orari, anche diversificati, per i vari servizi; il Comune, annualmente, trasmetterà tali informazioni tempestivamente, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

SERVIZIO	EROGAZIONE
Servizio di ristorazione scolastica	di massima, da settembre a giugno, secondo calendario scolastico.
Personale dipendente in servizio presso il Comune	durante tutto l'anno solare, due giorni a settimana.
Mensa sociale a domicilio per gli utenti iscritti – da attivare	durante tutto l'anno solare, una volta al giorno, con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali.
Servizio di ristorazione per Centri Estivi Comunali	di massima, da fine scuola primaria (giugno) a inizio scuola (settembre) con pausa nelle settimane centrali di agosto.

ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI -

Le consegne dei pasti dovranno avvenire secondo quanto di seguito indicato all'art. 16 del Capitolato Speciale.

Per ciò che attiene alla ristorazione scolastica, all'inizio dell'anno scolastico, il Comune comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione dell'attività scolastica, gli orari; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.C. nella distribuzione dei pasti.

In relazione al numero di utenti interessati, alla capienza dei refettori e all'eventuale esigenza di particolari vincoli di distanziamento sociale, potrebbe rendersi necessari ulteriori turni.

Per ciò che attiene alla ristorazione per dipendenti e mensa sociale a domicilio, il Comune comunicherà ufficialmente, all'attivazione del servizio, gli orari e le modalità di gestione del servizio; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.C. nella distribuzione dei pasti.

Per ciò che attiene alla ristorazione per Centri Estivi Comunali, il Comune comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione dell'attività, gli orari; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.C. nella distribuzione dei pasti.

In relazione al numero di utenti interessati, alla capienza dei refettori e all'eventuale esigenza di particolari vincoli di distanziamento sociale, potrebbe rendersi necessari ulteriori turni.

ART. 8 – INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -

L'I.C. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/07/2023 con le modalità indicate sia dal presente capitolato, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte del Comune.

La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza da parte del Comune non dà diritto all'I.C. a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

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

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

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

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

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

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

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

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

d) Impossibilità di utilizzo del Centro di Produzione Pasti

In questo caso, l'I.C. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un CPP alternativo; dovrà, in ogni caso, essere garantito un tempo non superiore alle 2 (due) ore, tra il termine delle cotture e l'inizio del servizio di somministrazione presso i centri refezionali.

Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale.

e) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.C., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menu alternativi semplificati, di uguale valore economico.

ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP) –

L'I.C. dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti e per tutta la durata del contratto, un centro di cottura di cui l'I.C. sia proprietaria o del quale abbia piena disponibilità per tutto il periodo della concessione, idoneo a garantire la gestione del servizio in discorso e la consegna dei pasti nel rispetto dei tempi previsti dal presente Capitolato Speciale.

ART. 11 - INDICAZIONI GENERALI -

I menu eseguiti devono essere unicamente quelli approvati dal Comune e dall'ASL NO e dovranno garantire, le ripartizioni caloriche riportate nei L.A.R.N. - IV Revisione 2014.

Il Comune, oltre al menu "standard", ovvero lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche, si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione,

1. la predisposizione e la preparazione di un menu stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) per le diete etico-religiose, se non già predisposto dall'ASL NO, formulato dall'I.C. in aderenza al menu "standard" e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età.
2. menu alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
3. prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività.

Potranno inoltre essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati nelle tabelle merceologiche del presente Capitolato Speciale e nei relativi allegati, per particolari esigenze dietetico/nutrizionali.

L'I.C. all'inizio di ogni anno scolastico provvede alla stampa e all'esposizione, nei centri refezionali, dei menu in vigore e delle *tabelle di correlazione*, in modo che siano visibili agli utenti e ai membri della Commissione Mensa.

Per tutte le preparazioni alimentari inserite in menu, relativamente all'elenco e alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, deve essere garantita la redazione e il costante aggiornamento di un "ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Qualora richiesto dal Comune, in aggiunta alla versione in italiano, i menu e tutte le indicazioni ivi presenti, dovranno essere rese disponibili anche in lingua inglese.

Inoltre, l'I.C., in occasione di ogni variazione del menu richiesta dal Comune e/o definita in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, dovrà provvedere alla stampa del nuovo menu e all'esposizione nei centri refezionali.

Si specifica, inoltre, che le variazioni di menu proposte dall'I.C., devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune e successivamente inviate, per l'approvazione, all'ASL NO.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.C. senza la specifica autorizzazione del Comune.

ART. 12 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle *Tabelle delle grammature* (Allegato 2) nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menu, differenziati per fasce di età degli utenti. Le tabelle proposte sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (ASL NO, ecc.) e/o all'applicazione delle più aggiornate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'I.C. deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per il Comune, fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

ART. 13 - STRUTTURA DEI MENU PER BAMBINI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E ADULTI -

I menu devono essere articolati in menu *autunno-inverno* (indicativamente 01/10-30/04) e *primavera-estate* (indicativamente 01/05-30/09), prevedendo, per ciascuno, quattro settimane a rotazione; le date indicate potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menu proposti dall'I.C., prima di essere eseguiti, devono necessariamente essere approvati dal Comune e dal SIAN dell'ASL NO; tali elaborati, in ogni caso, devono essere finalizzati nell'assoluto rispetto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e ai LARN (attuale riferimento: IV Revisione 2014).

Qualora richiesto dal Comune, deve essere prevista una minima differenziazione tra i menu per gli utenti

- della Scuola dell'Infanzia
- della Scuola Primaria
- altri servizi non scolastici.

Per l'elaborazione dei menu da eseguire durante il servizio, l'I.C. deve adottare tutto quanto previsto

- dall'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*)
- dall'Allegato N. 2 (*Tabelle delle grammature*)

al presente documento.

La struttura dei menu deve essere la seguente:

SCUOLA INFANZIA

Spuntino di metà mattina: principalmente composto da frutta fresca di stagione, lavata, sbucciata e porzionata e per non più di una volta a settimana (qualora approvato dal Comune e dal SIAN), budino o yogurt o torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata), preparate presso il Centro di Cottura dell'I.C. o alimenti funzionali.

Si specifica, inoltre, che l'I.C. dovrà fattivamente collaborare alla gestione dello spuntino di metà mattina, presso le Scuole dell'Infanzia, finalizzando un progetto atto a facilitare e conseguentemente a fare aumentare principalmente il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una nutrizione maggiormente equilibrata.

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane

SCUOLA PRIMARIA - ADULTI

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (o budino o yogurt o gelato o torte semplici senza creme o farciture, preparate presso il centro cottura o alimenti funzionali).

Merenda pomeridiana

(per utenti del Post Scuola della Scuola Primaria): pane e cioccolato/marmellata/miele, crackers e succo 100% frutta (200ml), biscotti secchi e spremuta di frutta fresca, frullato di frutta, latte e biscotti, tè e biscotti, tè con focaccia, budino, yogurt, gelato, torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata) preparate presso il CPP, alimenti funzionali.

ACQUA (Scuole): presso i refettori è richiesta la somministrazione di acqua microfiltrata (indicativamente 0,3 litri ad utente/per ciascun servizio). Per lo svolgimento del servizio dovranno essere impiegate brocche, dotate di coperchio, di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5l), da riempirsi all'occorrenza, fornite dal concessionario.

Gli impianti di microfiltrazione dell'acqua, qualora non già presenti, adeguati o mal funzionanti, dovranno essere forniti, installati e mantenuti dall'I.C..

L'I.C. è obbligata ad effettuare, a proprie spese, presso un laboratorio accreditato ACCREDIA, l'analisi delle caratteristiche dell'acqua microfiltrata almeno due volte per ciascun anno scolastico e presso ciascun refettorio; i rapporti di prova con gli esiti delle analisi dovranno essere prontamente inviati all'A.C..

Per tutti gli altri servizi deve essere garantita la fornitura di bottiglie acqua minerale nel formato da 1,5 litri o 0,5 litri in PET. Ove prevista la fornitura di pasto in monoporzione, deve essere prevista la fornitura giornaliera di 0,5 litri di acqua minerale in bottiglia in PET.

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

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- un piatto della *cucina alternativa*, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

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

Gli standard igienici e di qualità riportati negli articoli seguenti, costituiscono parte sostanziale del presente Capitolato Speciale; tali standard sono da considerarsi minimi.

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

ART. 14.1 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

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

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

ART. 14.2 – GARANZIE DI QUALITA' E CRITERI AMBIENTALI MINIMI -

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

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

➤ Requisiti degli alimenti

- L'I.C., per il conseguimento degli obiettivi richiesti nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del d.lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*) al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020, **garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica** (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) **impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.**

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

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

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

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

➤ Trasporti

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

➤ Consumi energetici

- All'art. 25 del presente Capitolato Speciale viene richiesto l'utilizzo, in caso di nuova fornitura/sostituzione di apparecchiature che ricadano nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

- I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nell'ambito del campo di applicazione dei Regolamenti (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale GWP maggiore o uguale a 150.
- Pulizie dei locali e delle altre superfici dure
 - Utilizzo di prodotti detergenti con etichetta ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, come già indicato all'art. 29 del presente Capitolato Speciale.
- Requisiti degli imballaggi
 - L'I.C., ove possibile, deve scegliere prodotti e imballaggi con le caratteristiche indicate all'art. 14.5 del presente Capitolato Speciale.
- Riduzione e gestione dei rifiuti
 - Circa i prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
 - Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come già indicato all'art. 14.21 del Capitolato Speciale.
- Comunicazione - Informazione agli utenti/ai commensali
 - Come previsto all'art. 18 del presente Capitolato Speciale.
- Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari
 - Previste misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale, così come indicato all'art. 14.19 del Capitolato Speciale.
 - Previsto **rapporto quadrimestrale** dell'I.C. con comunicazione dei dati relativi alle eccedenze alimentari e alle misure attuate per la riduzione degli sprechi (art. 14.20)
- Formazione del personale
 - Formazione come richiesta all'art. 34 del presente Capitolato Speciale.

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

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'A.C., oltre a quelli eventualmente introdotti a titolo di miglioria dall'I.C., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. L'I.C. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. Nel caso in cui l'I.C. non comunichi all'A.C. la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente capitolato (art. 50).

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

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

ART. 14.5 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -

L'I.C. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono, inoltre, essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (es. per celiaci, etc.).

ART. 14.6 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME-

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. dell'I.C. e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti.

- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti.
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

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

ART. 14.7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -

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

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

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

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

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

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine a copertura di naso e bocca e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).
2. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
3. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il CPP, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. la preparazione di polpette, polpettoni ed hamburger freschi, presso il CPP, dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di impasti realizzati nella stessa giornata di consumo del prodotto finito.
5. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

6. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
7. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dall'A.C., la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
8. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato Speciale (riferimento Art. 14.12), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura.
9. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione, da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
10. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35 grammi.
11. legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
12. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 14.9 - PENTOLAME PER LA COTTURA -

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

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

Presso il CPP:

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

ART. 14.10 – COTTURA -

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

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il CPP e indicate all'Art. 14.12 "linea refrigerata".
- le frittture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.
- le paste asciutte e i risi dovranno essere cotti in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 14.12), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
- dal termine della cottura, gli alimenti cotti, da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.

Qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +4°C sino al momento della veicolazione. La somministrazione del prodotto, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire

nello stesso giorno della cottura con una temperatura all'avvio della somministrazione/scodellamento non superiore a 10°C.

- tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro Cottura e la somministrazione a caldo presso i centri refezionali, non dovranno intercorrere più di 70 (settanta) minuti – tale limite costituisce valore massimo; al fine di salvaguardare gli aspetti organolettici del pasto, inoltre, si stabilisce che la veicolazione dal Centro Cottura ai centri refezionali, non possa essere superiore a 30 (trenta) minuti.

ART. 14.11 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in specifica area del CPP.

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

ART. 14.12 - LINEA REFRIGERATA -

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

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

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

ART. 14.13 - CONDIMENTI -

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

ART. 14.14 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -

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

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

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

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

ART. 14.15 - DIETE SPECIALI -

1. Il Comune si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all'I.C., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia (Dietista laureato, iscritto all'albo), dovrà immediatamente elaborare (qualora dall'ASL competente per territorio, non venga già proposto uno schema dietetico allegato alla certificazione), approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
2. La preparazione delle diete speciali deve avvenire unicamente nella specifica area del CPP, opportunamente attrezzata, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.C..
3. Le diete speciali devono:
 - essere realizzate in legume fresco caldo (è ammessa la preparazione in *legume refrigerato*, ma in questo caso, l'I.C. dovrà provvedere all'acquisto ed all'installazione, a proprie spese, di idonee attrezzature di riattivazione termica presso i refettori).
 - essere formulate in aderenza al menu settimanale corrente.
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario.
 - essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermitici (o altro sistema che garantisca il mantenimento delle temperature di legge e l'identificazione del pasto).
Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile; sarà invece possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificate, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti e non si sia in presenza di dieta sanitaria.
 - essere assemblate (se necessario, per motivi di ultimazione ricetta) presso il plesso e qualora necessario, somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli utenti con menù standard),
 - qualora si renda necessario, essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione, mettendo a disposizione dell'utente anche posate e bicchieri dedicati.
4. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.
5. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante.
La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.C..

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

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

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

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

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

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

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di cinque giorni, sono costituite da:

primi piatti

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

secondi piatti

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

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
- frutta (se non già fornita a metà mattina)
- fresca e matura senza buccia o cotta.

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

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

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

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

Composizione del *packed lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri,
- tovagliolo di carta.
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente).
Per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

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

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

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

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

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

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

ART. 14.18 – RICICLO -

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'Art. 14.12.

ART. 14.19 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -

L'I.C. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il CPP e dei pasti non consumati presso i vari refettori, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della

distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

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

ART. 14.20 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI -

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire idonea porzione con una sola presa. Inoltre, le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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

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

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

ART. 14.21 – RIFIUTI -

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

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

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

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

ART. 14.22 – CUSTOMER SATISFACTION

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

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

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

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

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

ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -

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

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

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

I contenitori isotermitici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. 1° piatto, 2° piatto, ecc.), l'indicazione del turno di consegna (es. 1° turno, 2° turno) nel caso di doppio turno, e la destinazione; qualora richiesto dall'A.C. o

ritenuto necessario dall'I.C., dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

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

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

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

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

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

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

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

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

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

1. a basso impatto ambientale, quali:

- ✓ veicoli elettrici,
- ✓ veicoli ibridi,
- ✓ veicoli a idrogeno
- ✓ veicoli EURO 6 e/o metano
- ✓ veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa liquefatta o con gas di petrolio liquefatti.

2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti.

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

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

- I pasti, dal CPP, verranno trasportati dal personale dell'I.C., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di 60 (sessanta) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione, porzionatura e scodellamento a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionale delle varie preparazioni alimentari.
- I pasti devono essere consegnati presso i plessi con un anticipo non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti rispetto all'orario (Rif. Art. 5) e agli eventuali turni previsti per la somministrazione.
- Per ogni refettorio l'I.C. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

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

I pasti sono distribuiti, porzionati e scodellati da personale dell'I.C. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

- L'I.C. deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini della Scuola dell'Infanzia e delle prime due classi della Scuola Primaria e deve pertanto provvedere **a sbucciare e porzionare la frutta** nei minuti immediatamente antecedenti la distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo obbligatoriamente di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso.

2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogni qualvolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate;
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili, inoltre, dovranno essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza e la somministrazione dell'intera porzione in unica presa.
7. all'arrivo dei pasti
 - controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

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

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤15°C	//
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C

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

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti.

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

- fornitura di posate biodegradabili, piatti biodegradabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, (eventuali) vassoi, nonché l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli
- alla fornitura, per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate (riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM) o delle tovagliette monoposto in carta e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze

ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -

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

Presso i centri refezionali dovrà essere disponibile:

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

L'I.C. si impegna, inoltre,

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

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

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

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

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

ART. 19 – PRENOTAZIONE, CONTEGGIO E INCASSO BUONI PASTO

Per il contratto viene richiesta la fornitura e la gestione, a cura e spese dell'I.C., di un sistema informatico finalizzato alla gestione del sistema di prenotazione ed incasso buoni pasto per il servizio di ristorazione scolastica (il Comune si riserva di chiedere all'I.C. in fase di svolgimento del contratto, di estendere il sistema di gestione anche agli altri servizi descritti, senza alcun aggravio di costi).

Tale sistema deve:

- prevedere la gestione delle iscrizioni degli utenti che pagano tariffe differenziate (stabilite dal Comune);
- prevedere la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti rilevati dall'I.C., presso ciascun centro refezionale;
- permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno un punto di ricarica, convenzionati con l'I.C., presso esercenti individuati nel territorio del Comune di Pombia.
Le ricariche dovranno essere possibili anche attraverso pagamento "home banking", sportello Bancomat o PAGOPA per i genitori che volessero utilizzare questi sistemi, senza alcuna commissione a carico delle famiglie;
- prevedere gli incassi delle tariffe approvate dal Comune, per l'utenza scolastica.
- prevedere l'assunzione delle morosità a carico dell'I.C..
- permettere lo storno (attività a carico dell'I.C.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10:30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- permettere di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita con il consenso del Comune.
- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza.
- prevedere l'invio di SMS (costo a carico dell'I.C.) ed eventualmente di E-MAIL al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito.
- prevedere la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte i cui contenuti saranno preventivamente concordati con il Comune.

Viene inoltre richiesta l'assunzione della completa gestione del sistema di rilevazione, prenotazione e addebito pasti.

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dal I.C., senza oneri aggiuntivi per il Comune.

In ogni caso, i cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie.

In particolare:

- per quel che riguarda le famiglie, dovrà essere garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verificare la situazione di debito/credito e di controllare gli addebiti effettuati;
- per quel che riguarda la reportistica, dovrà essere garantito al Comune un accesso continuo e in tempo reale ai dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, ad un eventuale cambiamento del software e/o dell'hardware, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dall'I.C., saranno a totale carico dell'I.C..

Per l'inizio del servizio l'utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell'I.C. stesso, delle modalità di applicazione.

Al termine della concessione l'I.C., dovrà trasferire al Comune e senza alcun onere aggiuntivo per lo stesso, la piena proprietà delle banche dati utilizzate dal sistema.

Il sistema dovrà essere attivo e funzionante a partire dall'inizio della concessione.

ART. 20 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO –

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

ART. 21 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -

I Responsabili Comunali, eventuale Tecnologo Alimentare incaricato, gli Organi Ispettivi competenti, e l'eventuale Commissione Mensa costituita dal Comune di Pombia, potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione dell'I.C. e nei refettori comunali ad eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

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

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

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

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

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

ART. 22 - FORNITURE -

L'I.C. ha l'obbligo di fornire e/o di integrare, se già presenti ed idonee all'uso, per tutti i servizi di ristorazione con somministrazione in capo alla stessa ditta:

- vettovagliamento biodegradabile;
- tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conforme ai CAM;
- tovagliette monoposto (eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e/o su specifica richiesta dell'A.C.) e tovaglioli monouso in carta tessuto. Tali prodotti devono essere:
 - in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti.
 - privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

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

La gestione dell'acqua microfiltrata (erogazione di acqua naturale refrigerata e a temperatura ambiente) e dei relativi dispenser e sistemi filtranti, presso i refettori scolastici, è a totale carico dell'I.C..

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

ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e di servizio, si fa riferimento allo specifico Capitolato Speciale e in particolare all'Allegato n. 3 e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. (CE) 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Il Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali relativi alla sicurezza alimentare, alla salute delle piante, alla salute e al benessere degli animali e s.m.i.;
- *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti*, Progetto regionale "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici", approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011;
- decreto legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui antiparassitari nei o sui prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e al relativo decreto sanzionatorio, d.lgs. 231/2017.

ART. 24 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. -

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

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il CPP dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

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

TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature

ART. 25 - CONSEGNA ALLA DITTA DEI LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI –

Il Comune mette a disposizione dell'I.C. i refettori scolastici (con le relative aree di pertinenza) e le attrezzature di servizio esistenti.

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

Ogni arredo ed attrezzatura offerta dall'I.C. a titolo di miglioria o installata per esigenze di servizio, al termine dell'appalto, diverranno di proprietà del Comune.

Il Comune eroga a proprie spese la corrente elettrica e l'acqua dei refettori scolastici facenti parte del presente contratto.

ART. 26 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO -

Il Comune dà in consegna, in uso, all'I.C. per la durata del rapporto di appalto, i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, in dotazione nei locali ed ambienti destinati al servizio di ristorazione scolastica ed ubicati nelle sedi scolastiche.

- Ai fini dell'appalto, per i predetti beni, sarà redatto, per ciascuna struttura, apposito inventario e verbale di consegna con l'elenco riepilogativo dei beni concessi in uso e del loro stato di conservazione. Detto verbale di consegna, controfirmato dal rappresentante delegato dell'I.C., conterrà l'espressa assunzione dell'obbligo di mantenere quanto ricevuto in uso in buono stato di conservazione per l'intera durata del contratto di concessione.
- La gestione tecnica dell'I.C. riguarda le attrezzature e gli impianti delle strutture destinate al servizio di ristorazione scolastica e comprende (da fornire se non già in uso o non idonei allo scopo):
 - a. la fornitura di carrelli termici e neutri in acciaio inox per la distribuzione dei pasti, per ogni refettorio;
 - b. la fornitura di tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio:
 - stoviglie: piatti piani e fondi biodegradabili, posate biodegradabili (cucchiai, forchette, coltelli e cucchiaini);
 - utensili e attrezzature per la distribuzione, nonchè tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiale di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovagliette, mestoli, schiumarole, pinze, ecc.);
 - tovagliette e tovaglioli in carta;
 - cestini in materiale lavabile e sanificabile ad uso alimentare per il pane e la frutta;
 - ciotole in materiale lavabile e sanificabile ad uso alimentare per il formaggio grattugiato da posizionare sui tavoli;
 - c. la fornitura, installazione e posa in opera delle attrezzature che, nel corso dell'appalto, risultassero necessarie per l'integrazione, sostituzione per usura, danneggiamento, guasto e completamento delle attrezzature presenti nei refettori;
 - d. la pulizia e sanificazione, secondo le frequenze e le modalità stabilite nel piano di sanificazione del manuale di autocontrollo redatto dall'I.C. stessa in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 (utilizzando proprie attrezzature e proprio materiale);
 - e. la disinfestazione e derattizzazione dei refettori e delle aree perimetrali esterne, secondo le frequenze e le modalità stabilite dall'I.C.;
 - f. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi utilizzati, e presenti presso i refettori.

L'I.C., inoltre, è tenuta:

- al controllo delle attrezzature per verificare il buono stato di conservazione e l'idoneità dei materiali ed eventuale manutenzione e/o sostituzione in caso di guasto. I certificati relativi agli interventi di manutenzione/sostituzione devono essere consegnati al Comune.

Durante il periodo di servizio, l'I.C. è tenuta a custodire e a conservare in buono stato le strutture e gli altri beni messi a disposizione e non può concedere a terzi il godimento degli stessi, senza il preventivo assenso del Comune.

L'I.C. si assume la responsabilità per i danni arrecati ai locali ed alle attrezzature di proprietà del Comune, dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione.

L'I.C., inoltre, si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture nonché agli altri beni messi a disposizione, senza previa autorizzazione del Comune.

Le strutture e gli altri beni messi a disposizione dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per gli utenti del Comune di Pombia, disciplinato dal presente capitolato di servizio.

L'I.C. dovrà comunicare al Comune l'elenco, da aggiornarsi almeno annualmente, di tutte le attrezzature fornite, poste a disposizione del servizio, le quali al termine della concessione rimarranno di proprietà del Comune.

- Tutte le attrezzature, apparecchiature utilizzate (compresi i contenitori termici e gli automezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti) devono possedere le caratteristiche richieste dalle normative in materia. L'I.C. deve, inoltre, fornire al Comune tutte le certificazioni di collaudo delle eventuali attrezzature installate nel corso dell'appalto, oltre che le certificazioni relative ai materiali e oggetti che entrano in contatto con gli alimenti (M.O.C.A.).
- Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo, per attrezzature installate dall'I.C. nel corso del servizio, sono interamente a carico dell'I.C.. Sono, altresì, a carico dell'I.C. gli interventi e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso dell'appalto, per ottemperare a prescrizioni di legge intervenute.
- Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e all'immobile ad opera della gestione, sarà addebitata totalmente all'I.C..

Sono a carico dell'I.C. le necessarie ed eventuali integrazioni di utensileria, vasellame, attrezzature ed elettrodomestici e arredi; al termine dell'appalto tutto il materiale integrato rimarrà di proprietà del Comune.

➤ Si specifica che l'I.C., in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve utilizzare:

- apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
- apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

Sono a carico dell'I.C. le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente.

ART. 27 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL'I.C. -

1. Sono a carico dell'I.C. gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie, così come definite all'art. 3, comma 1, lett. a) del D.P.R. n. 380/2001 ("interventi di manutenzione ordinaria: gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti"), nonché delle strutture di servizio (si intendono i centri refezionali ove l'I.C. effettua la somministrazione dei pasti) e degli impianti tecnologici interessati dalle attività della concessione.
2. Sono inoltre a carico dell'I.C., presso i centri refezionali, ove lo stesso effettua la somministrazione e distribuzione:
 - le manutenzioni ordinarie degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio;
 - la sostituzione, dei banchi/carrelli termici qualora, nel corso del servizio, si verificassero ripetuti malfunzionamenti o eventuali parti da sostituire si rendessero indisponibili.Oltre a ciò, all'I.C. competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici, dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria e delle stoviglie.
3. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel "Piano di manutenzione programmata" predisposto dall'I.C. in sede di offerta relativamente ai centri refezionali.
Una copia di detto Piano dovrà sempre essere a disposizione presso ciascuna struttura ed esibita a richiesta del Comune e/o i suoi incaricati. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti, dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso le strutture.
4. Il Comune e/o di suoi incaricati si riservano, in ogni momento, di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'I.C. dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio del Comune.
5. L'I.C. risponderà delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a proprio carico.
6. L'I.C. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.

7. Alla fine della concessione, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature di proprietà del Comune, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti ivi presenti. Tali verifiche saranno svolte dall'I.C. alla presenza dei rappresentanti del Comune. Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto, un dettagliato inventario di tutte le attrezzature che resteranno di proprietà del Comune, con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese dell'I.C..

ART. 28 - ACCESSI -

L'I.C. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dal Comune.

TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione, Pest management

ART. 29 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -

L'I.C. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso i Centri Refezionali; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare, le operazioni di pulizia da eseguire presso i centri refezionali ove l'I.C. effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:

- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici alunni e personale del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio trimestrale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio nonché lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti.
- rimozione mensile delle ragnatele.

L'I.C., per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovrà utilizzare detersivi con etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

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

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

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

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

L'I.C. si impegna a fornire le sostanze detersive e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione di tutte le aree di servizio di competenza, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.

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

ART. 29.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI - PEST MANAGEMENT -

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e sanificazione, l'I.C. deve, predisporre un piano di difesa dalle specie nocive, effettuando:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio.
 . N. 2 interventi/anno scolastico.

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

I servizi di Pest management per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari, dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

TITOLO V - Personale

ART. 30 - PERSONALE –

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie sarà svolto da personale dell'I.C. indicato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

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

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

Per tale figura, che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio ed effettuare periodiche visite alle sedi di preparazione/distribuzione pasti, viene richiesta una presenza minima in loco di almeno 2 ore a settimana e una reperibilità di 5 gg. a settimana.

- Al fine di garantire una corretta ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle diete speciali, l'I.C. deve, inoltre, assicurare la presenza, presso i centri refezionali, di un/una **Dietista**, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione (o Biologo nutrizionista), almeno una volta al mese ed in ogni caso, secondo necessità di servizio.
- L'I.C. dovrà prevedere, inoltre, un **Responsabile della Qualità** per gli adempimenti previsti all'art. 14.20 del presente Capitolato Speciale.

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

ART. 31 - ORGANICO –

L'organico che dovrà contenere il numero degli addetti, le mansioni e il livello, e il rapporto numerico addetti/pasti, dovrà essere quello previsto in fase di offerta dall'I.C. Il rapporto di produzione presentato in sede di offerta dall'I.C. non può essere diminuito senza autorizzazione del Comune.

Per ogni centro refezionale, per le fasi di distribuzione dei pasti (dall'inizio alla fine del servizio), deve essere garantito un numero minimo di addetti, pari ad un rapporto di:

- **1 : 30** (un addetto ogni 30 utenti), nella scuola dell'Infanzia, con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti
- **1 : 40** (un addetto ogni 40 utenti), nella scuola Primaria e Secondaria di 1° grado, con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

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

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi dei servizi.

Ogni anno, dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica e per i centri estivi, i nominativi di tutto il personale incaricato con la qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente al Comune.

L'I.C. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, l'I.C. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.C. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.C. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La Ditta è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi.

L'I.C. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

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

ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE -

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'I.C. di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente aggiudicatario o dipendenti degli operatori cui erano stati subappaltati i servizi accessori, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

ART. 33 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i Dispositivi di Protezione Individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al d.lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

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

Si specifica, inoltre, che:

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

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

ART. 34 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -

L'I.C., oltre a garantire il rispetto della Deliberazione della Giunta Regionale (Regione Piemonte) 31 luglio 2015, n. 25-1952, relativa alla "*Disciplina del corso di formazione obbligatorio di aggiornamento professionale, per ciascun triennio, rivolto ai titolari di esercizio in attività, o loro delegati del comparto della somministrazione di alimenti e bevande*", deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.. La formazione è un prerequisito indispensabile ad un

miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, con la consapevolezza di costituire, con la loro partecipazione e il loro *know-how*, la risorsa principale per realizzare un servizio di qualità.

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

- per gli addetti ai refettori e al CPP/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/d'utenza per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti al CCP/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.

In sede di offerta tecnica verrà valutato il piano annuale della formazione.

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

TITOLO VI – Protezione dei dati personali

ART. 35 - PREMESSA –

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'Impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, l'I.C. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

ART. 36 - FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA CONCESSIONARIA –

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

ART. 37 - OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -

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

ART. 38 - ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA -

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

ART. 39 - FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 –

Laddove richiesto dal Comune di Pombia, l'I.C. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli utenti l'informativa prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, prevedendo la tutela delle persone fisiche.

Ai fini della tutela dovranno essere fornite agli interessati, secondo la disciplina degli artt. 13 e 14 del GDPR, informazioni trasparenti e chiare:

- a) sul trattamento dei dati personali;
- b) sull'esercizio dei diritti dell'interessato.

L'informativa dovrà essere fornita, in attuazione della disciplina sopra indicata, per rendere trasparente e chiara ogni informazione relativa al trattamento dei dati personali nel contesto del procedimento "iscrizione al servizio ristorazione scolastica".

ART. 40 - PROPRIETÀ DEI DATI -

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

ART. 41 - DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -

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

ART. 42 - BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -

All'atto della conclusione o alla revoca dell'appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'I.C. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica.

Se richiesto dal Comune, dopo averli restituiti al Comune stesso, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

ART. 43 - NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati ex art. 28 GDPR, l'I.C. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

ART. 44 - RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal d.lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune di Pombia da parte dell'I.C..

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

ART. 45 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -

È fatto obbligo all'I.C., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (d.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, legge 123 del 3 Agosto 2007).

L'I.C. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del d.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

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

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

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

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

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

ART. 46 - RISCHI INTERFERENTI -

Per quanto di propria competenza il Comune fornisce le informazioni di cui all'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008 come da Allegato DUVRI al presente Capitolato Speciale.

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

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

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

TITOLO VIII - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.C. e del Comune

ART. 47 - ONERI E ASSICURAZIONI -

L'I.C. si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

A tale scopo l'I.C. si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale scolastico e non scolastico, durante l'esecuzione del servizio. L'I.C. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.C.. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione di lavori manutentivi ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad Euro 3.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia resa autentica delle polizze dovrà essere consegnata al Comune almeno 5 gg. prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata della concessione. Ogni anno l'I.C. dovrà produrre al Comune quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

ART. 48 – SPESE INERENTI IL SERVIZIO -

Oltre a quanto già indicato nel presente Capitolato Speciale e specificatamente all'art. 1, sono interamente a carico dell'I.C.:

- tutte le spese relative

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto, porzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti;
- al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione
- alla raccolta, stoccaggio temporaneo, rimozione e smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il CPP
- gli oneri connessi alle manutenzioni così come indicate al precedente art. 27 del presente Capitolato Speciale
- le spese, per ogni anno scolastico, per il professionista o organo di controllo eventualmente incaricato dal Comune, per i controlli di conformità e della qualità del servizio, il cui costo è addebitato all'I.C..

Infine, sono a carico dell'I.C. tutte le spese, imposte, tasse e diritti connessi alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione (di cui all'art. 52), ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

ART. 49 - VALORE COMPLESSIVO DELL'AFFIDAMENTO -

Il corrispettivo contrattuale sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso.

Il dimensionamento stimato della concessione, riferita alle esigenze del Comune, è indicato all'art. 5 del presente documento.

Il costo pasto a base d'asta, comprensivo di tutti gli oneri espressi e non dal capitolato speciale esclusi oneri da interferenze non soggetti a riduzione è il seguente:

- **€ 5,18/pasto** + IVA, di cui € 0,02/pasto per oneri di sicurezza – per il singolo pasto destinato all'utenza descritta nel presente Capitolato Speciale

L'importo presunto del valore della concessione, per anno scolastico, è di **€ 83.433,55 IVA esclusa, di cui € 580,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso**, pertanto il valore complessivo presunto per il periodo contrattuale (07/2023-06/2027) è stimato in € 333.734,20 IVA esclusa di cui € 1.740,000 per oneri da interferenze non soggetti a riduzione.

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del d.lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che il costo della manodopera, quantificato secondo le disposizioni risultanti dalle tabelle ministeriali relative al costo del lavoro nel settore turismo, comparto pubblici esercizi e ristorazione collettiva determinato con l'inserimento delle figure professionali coinvolte che seguono, viene stimato nel 46,95% del valore del servizio.

Attualmente per il servizio di che trattasi risultano in servizio:

Mansione	Data assunzione	Codice livello	Ore settimanali	NOTE
				Si specifica che per l'esecuzione di questo contratto, il Comune di Pombia NON dispone di alcun centro cottura di proprietà/in uso.
ADDETTO SERVIZI MENSA	13/01/2020	65	27	//
ADDETTO SERVIZI MENSA	06/12/2021	6	21	//

L'esplicitazione del costo della manodopera è solo ed esclusivamente una indicazione. L'importo totale anzidetto non è da considerare scorporato dal valore dell'appalto.

Si precisa che l'utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto del presente appalto.

ART. 50 - PENALI –

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

1) Standard merceologici.

1.1. € 300 (trecento/00)

Per mancato avviso, entro le ore 9.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancaanza, nel menu giornaliero, di uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con

certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) e/o di quelli dichiarati in sede di gara a titolo di miglìoria (quando previsti dal menù).

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

1.2. € 1.500 (millecinquecento/00)

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

1.3. € 2.500,00 (duemilacinquecento/00)

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

1.4. € 300 (trecento/00)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.5. € 300 (trecento/00)

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

1.6. € 300 (trecento/00)

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

2) *Quantit .*

2.1. € 300 (trecento/00)

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

2.2. € 1000 (mille/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.

2.3. € 400 (quattrocento/00)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.

2.4. € 300 (trecento/00)

Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.

2.5. € 500 (cinquecento/00)

Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.

2.6. * € 200 (duecento/00) se lo scarto   inferiore al 10% della grammatura contrattuale;

* € 400 (quattrocento/00) se lo scarto   pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale;

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

Per i controlli "a cotto" si utilizzer  la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovr  essere realizzata e fornita dall'I.C., entro 30 gg dall'inizio del servizio.

2.7. € 500 (cinquecento/00)

Per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per l'ultimazione delle ricette/il confezionamento dei pasti per le diete speciali.

3) *Rispetto del menù.*

3.1. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche

3.2. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche

3.3. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche

3.4. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)

3.5. € 400 (quattrocento/00)

Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.

4) *Aspetti igienico-sanitari e qualit  organolettica dei pasti*

4.1. € 300 (trecento/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. € 300 (trecento/00)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. € 200 (duecento/00)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

- 4.4. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.
- 4.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 500 (cinquecento/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.
- 4.8. € 1.000 (mille/00)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.9. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il CPP e/o eventuali cucine utilizzate per la produzione dei pasti e/o i Centri Refezionali.
- 4.10. € 500 (cinquecento/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)
- 4.11. € 1.000 (mille/00)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.12. € 300 (trecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.13. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il CPP ed eventuali altre cucine utilizzate per la produzione dei pasti.
- 4.14. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.15. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione.
- 4.16. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco.
- 4.17. € 500 (cinquecento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.C..
- 4.18. € 1.000 (mille/00)
Mancata effettuazione di controlli microbiologici, chimici – (piano di analisi)
- 4.19. € 1.000 (mille/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso il CPP e/o i centri refezionali.
- 4.20. € 1.000 (mille/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP e/o i CAM.

5) *Tempistica.*

- 5.1. € 300 (trecento/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 200 (duecento/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara

6) *Personale.*

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

7) *Varie.*

7.1. € 2.000 (duemila/00)

Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.

7.2 € 500 (cinquecento/00)

Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".

7.3 da € 200 (duecento/00) a € 2.500 (duemilacinquecento/00)

Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

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

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

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

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

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

Il Comune, a suo insindacabile giudizio, potrà applicare penali per irregolarità e inadempimenti relative a quanto contrattualmente previsto. All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo di PEC/raccomandata con ricevuta di ritorno, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'I.C. ha facoltà di presentare, anche a mezzo PEC, le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata. La penale verrà applicata in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi. Il Comune procederà al recupero delle penalità comminate all'I.C. e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

ART. 51 - DOMICILIO -

L'I.C. elegge e mantiene per tutta la durata del contratto domicilio presso la sede del Comune di Pombia.

Le notificazioni e le intimazioni vengono effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata presso il suddetto domicilio o mediante PEC (Posta Elettronica Certificata).

Qualsiasi comunicazione fatta dal Comune al predetto domicilio si considera fatta personalmente al legale rappresentante dell'I.C.. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione indirizzata all'Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

ART. 52 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -

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

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

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

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.C., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; il Comune potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

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

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

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

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

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

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

ART. 53 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -

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

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

- preparazione,
- confezionamento,
- somministrazione pasti.

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

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

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

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

ART. 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -

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

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.C.
- b) cessioni dell'attività ad altri o messa in liquidazione dell'I.C.
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.C. (salvo deroghe previste)
- d) inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie
- e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi
- f) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.C.
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto
- j) modifica dei locali e delle reti impiantistiche del CPP, senza preventiva autorizzazione del Comune.
- k) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni del Comune in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto
- l) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore
- m) mancata attivazione del sistema informatizzato per la gestione della prenotazione e dei pagamenti dei pasti da parte dell'utenza
- n) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
- o) esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG.
- p) totale delle penali annue superiore al 1,5% del totale del contratto.

ART. 55 - MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALLA CONCESSIONE -

A norma dell'art. 106 del d.lgs. n. 50/2016, modifiche e varianti al contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP. All'I.C. è vietato portare modifiche e varianti autonomamente.

Le modifiche e le varianti, ai sensi dell'art. 106 comma 7 potranno essere valutate nei seguenti casi:

1. modifica del numero di utenti;
2. servizi o forniture supplementari che si dovessero rendere necessari e previste nel contratto. In tal caso il RUP darà conto che un cambiamento del contraente produrrebbe entrambi i seguenti effetti:
 - a. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto;
 - b. comporti una consistente duplicazione dei costi.
3. circostanze imprevedute e imprevedibili, che non alterino la natura generale del contratto, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

Le modifiche sopra indicate potranno essere apportate se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50 per cento del valore del contratto. In caso di più modifiche successive, tale limitazione si applica al valore di ciascuna modifica.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'I.C. sarà tenuta all'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e non potrà far valere alcuna pretesa di risoluzione.

Si applica, per quanto non previsto, l'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, nelle parti applicabili al presente appalto, anche per ciò che concerne la disciplina della cessione dei crediti dell'I.C. rinvenienti dall'esecuzione dell'appalto.

ART. 56 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato e contenute nell'offerta, l'I.C. avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, incluse altresì eventuali prescrizioni integrative emanate dagli organismi di controllo competenti. Ai fini delle verifiche antimafia, l'I.C. si impegna a comunicare al Comune i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento, compresi i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti. L'I.C. si impegna a riferire tempestivamente al Comune ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostitutivi dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

ART. 57 - DANNI -

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

ART. 58 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI, TARIFFE -

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

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.C. avverrà su presentazione di regolari fatture, in base ai pasti rispettivamente ed effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento entro 30 giorni dall'acquisizione della fattura elettronica da parte dell'A.C. e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile del settore competente.

Il corrispettivo a carico del Comune, sarà la differenza fra costo pasto definito in sede di gara e la quota a carico dell'utente, oltre al costo per i pasti prodotti per le utenze non scolastiche descritte nel presente Capitolato Speciale.

Il pagamento della fattura avverrà a mezzo di bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricezione da parte del Comune della fattura elettronica.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 3 della legge 13/08/2010 n. 136, si obbliga:

- ad utilizzare, per i pagamenti connessi al contratto per il servizio in oggetto, apposito conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, da accendere o acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A..
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in argomento sul citato conto corrente dedicato e ad effettuarli esclusivamente tramite bonifico bancario o postale fatta eccezione per i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi. Resta fermo per tali ultimi pagamenti l'obbligo di documentazione della spesa;
- a riportare sul bonifico bancario o postale di cui al punto precedente, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) comunicato dal Comune;
- a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato per le finalità del presente articolo entro sette giorni dall'accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

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

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

ART. 58.1 – ASSUNZIONE DELLE MOROSITA' -

L'I.C. assume il rischio degli utenti morosi.

L'I.C. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

L'I.C., prima di procedere al recupero coattivo delle somme dovute, dovrà provvedere all'invio, ad ogni utente moroso, di almeno due solleciti scritti.

In merito all'eventuale possibilità, da parte dell'I.C., di sospensione del servizio agli utenti morosi, non si esclude a priori la possibilità di tale azione, la quale, però, ed in ogni caso, dovrà essere preventivamente concordata con il Comune.

ART. 59 - REVISIONE PREZZI -

La revisione dei prezzi è regolamentata dal d.l. 27 gennaio 2022, n. 4, art. 29, dal d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, primo periodo, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 e dal presente articolo del Capitolato Speciale.

Durante il periodo dell'appalto, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.C. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/07/2024, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della legge 724/1994 e successive modifiche e integrazioni.

L'I.C., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere al Comune l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

ART. 60 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO -

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

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

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

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

- la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;
- la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto.

A seguito della verifica sarà rilasciata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio.

E' fatta salva la possibilità di effettuare dei controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

ART. 61 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -

L'1.C. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso, per consentire lo svolgimento del servizio.

ART. 62 - NORME DI RINVIO

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