**COMUNE DI MONTALTO UFFUGO**
**P.zza F. De Munno, 1 – 87040 Prov. di Cosenza**
**P.IVA 00348990789**

## AFFARI GENERALI - PUBBLICA ISTRUZIONE E MANUTENZIONE SCUOLE

# CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**INDICE**

**TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO** 5
Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO 5
Art. 2 – UBICAZIONE TERMINALI 5
Art. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO 5
Art. 4 – DURATA DEL CONTRATTO 8
Art. 5 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA 8
Art. 6 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO 8
Art. 7 – IMPORTO PRESUNTO 9

**TITOLO II – ONERI INERENTI IL SERVIZIO** 9
Art. 8 – SPESE INERENTI ILSERVIZIO 9
Art. 9 – ASSICURAZIONI 9
Art. 10 – DOMICILIO 9
Art. 11 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI 10
Art. 12 – MANUTENZIONI 10
Art. 13 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO 10
Art. 14 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE 10
Art. 15 – OBBLIGHI NORMATIVI 11
Art. 16 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI 11

**TITOLO III – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE ED AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI** 11
Art. 17 – PERSONALE 11
Art. 18 – CLAUSOLA SOCIALE E ORGANICO 12
Art. 19 – REINTEGRO PERSONALE MANCANTE E VARIAZIONI 12
Art. 20 – DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO 12
Art. 21 – VESTIARIO 13
Art. 22 – IGIENE PERSONALE 13
Art. 23 – ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE 14
Art. 24 – IDONEITA' SANITARIA 14
Art. 25 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI 14
Art. 26 – APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO 14

**TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI** 15
Art. 27 – CARATTERISTICHE TECNICHE 15
Art. 28 – ASSENZA DI OGM 15
Art. 29 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE 15
Art. 30 – CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI 15
Art. 31– TRACCIABILITA'-RINTRACCIABILITA' 16
Art. 32 – STANDARD DI QUALITA' 16
Art. 33 – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME 17
Art. 34 – CRITERI DI SEPARAZIONE 19

**TITOLO V – MENU'** 20
Art. 35 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO: schema-tipo 20
Art. 36 – VARIAZIONE DEI MENU' 20

**TITOLO VI – IGIENE DELLA PRODUZIONE** 20
Articolo 37 – NORME IGIENICO-SANITARIE 20
Articolo 38 – LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA 20
Articolo 39 – ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE 21
Articolo 40 – DIVIETI 21
Articolo 41 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE 21
Articolo 42 – PRELIEVI ED ANALISI 22
Articolo 43 – RICICLO 22

**TITOLO VII – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA** ..... 22
Art. 44 – MANIPOLAZIONE E COTTURA ..... 22
Art. 45 – PREPARAZIONE DEI PIATTI FREDDI ..... 23
Art. 46 – PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI ..... 23
Art. 47 – RISPETTO DELLE TEMPERATURE ..... 24
Art. 48 – PENTOLAME PER LA COTTURA ..... 24
Art. 49– CONDIMENTI ..... 24
Art. 50– ULTERIORI NORME DI PREPARAZIONE DEI PIATTI ..... 24

**TITOLO VIII – NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI** ..... 25
Art. 51 – INFORMAZIONE ALL'UTENZA ..... 25
Art. 52 – PRENOTAZIONE PASTI ..... 25
Art. 53 – MODALITA' DI SERVIZIO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI ..... 25
Art. 54 – VEICOLAZIONE DEI PASTI ..... 26

**TITOLO IX – PULIZIA E IGIENE** ..... 26
Art. 55 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI ..... 26
Art. 56 – DISINFESTAZIONE ..... 26
Art. 57 – OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA ..... 27
Art. 58 – MODALITA' DI PULIZIA DEI REFETTORI E/O AULE ..... 27
Art. 59 – DETERGENTI - SANIFICANTI ..... 27
Art. 60 – MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI ..... 27
Art. 61 – DIVIETI ..... 27
Art. 62 – LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE ..... 28
Art. 63 – RIFIUTI ..... 28
Art. 64 – SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI ..... 28

**TITOLO X – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA** ..... 28
Art. 65 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA ..... 28

**TITOLO XI – CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE** ..... 29
Art. 66 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE ..... 29
Art. 67 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI QUALITA' E RISPETTIVE COMPETENZE ..... 29
Art. 68 – ABBIGLIAMENTO DEI MEMBRI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO ..... 29
Art. 69 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA' ..... 29
Art. 70 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI ..... 29
Art. 71 – BLOCCO DELLE DERRATE ..... 30
Art. 72 – RILIEVI DEI TECNICI ..... 30
Art. 73 – AUTOCONTROLLO IGIENICO DA PARTE DELL'APPALTATORE ..... 31
Art. 74 – CONTESTAZIONI ..... 31
Art. 75 – INADEMPIENZE E PENALITA' ..... 31

**TITOLO XII – CRITERI AMBIENTALI MINIMI** ..... 32
Art. 76 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI ..... 32

**TITOLO XIII – FATTURAZIONE E PAGAMENTI** ..... 37
Art. 77 – PREZZI DEI PASTI ..... 37
Art. 78 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI ..... 37
Art. 79 – IMPORTO CONTRATTUALE ..... 38

**TITOLO XIV – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA** ..... 38
Art. 80– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO ..... 38

**TITOLO XV – CONTROVERSIE** ..... 38
Art. 81– FORO COMPETENTE ..... 38
Art. 82– RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME ..... 39
Art. 83– ALLEGATI ..... 39

## TITOLO I – INIDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

### Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue Fasi.
Specificatamente, i servizi affidati sono i seguenti:

a) preparazione, confezionamento, trasporto e consegna in tutti i giorni feriali (escluso il sabato, i giorni festivi o di vacanza) di un pasto giornaliero agli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia e primaria del territorio comunale, che usufruiscono della mensa, secondo il calendario scolastico, nonché di un pasto giornaliero agli insegnanti, educatori ed ai collaboratori aventi diritto, con una componente in prevalenza biologica;

b) somministrazione dei pasti con personale della Ditta nei refettori e/o aule dei plessi scolastici del Comune di Montalto;

c) fornitura di articoli complementari quali: tovagliette, bicchieri, posate e quant'altro necessario alla consumazione del pasto;

d) apparecchiatura tavoli, sparecchiatura e pulizia locali.

### Art. 2 – UBICAZIONE TERMINALI

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire, a cura della ditta appaltatrice, presso i seguenti plessi scolastici appartenenti agli Istituti Comprensivi Montalto Centro, Scalo e Taverna:

1) Scuola dell'Infanzia Montalto Centro

2) Scuola Primaria Montalto Centro

3) Scuola dell'Infanzia Settimo e Sant'Antonello (via Trento – Via Cosenza)

4) Scuola dell'Infanzia Montalto Scalo (Villaggio)

5) Scuola dell'Infanzia Pianette

6) Scuola dell'Infanzia Taverna (Via Perugia, via Manzoni e via Borsellino)

7) Scuola Primaria Taverna (via P. Borsellino)

Si fa presente che nel corso della durata dell'appalto, le sedi dei suindicati terminali potranno variare in relazione ad eventuali diverse dislocazioni disposte dall'Amministrazione Comunale, senza che per questo l'appaltatore possa vantare alcunché.

### Art. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio richiesto ha le seguenti caratteristiche:

- **Tipologia del servizio**
  I pasti verranno preparati presso il centro di cottura dell'appaltatore; tutti i pasti, in vaschette monoporzione, saranno trasportati con automezzi idonei in dotazione all'appaltatore, in appositi contenitori idonei al mantenimento delle temperature, presso le sedi dei vari terminali individuati nel precedente articolo.
  Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione e confezionamento dei pasti, trasporto e consegna all'unità terminale di distribuzione, allestimento delle aule/refettori e distribuzione dei pasti agli utenti (alunni, personale docente e collaboratori scolastici).

- **Distribuzione ai terminali per i plessi delle scuole/**
  Il personale dell'appaltatore provvederà alla distribuzione di quanto veicolato dal centro di cottura (contenitori alimenti e materiale vario) ed al suo trasporto, ai refettori interni nonché alla distribuzione dei pasti con servizio "al tavolo".
  I pasti dovranno essere distribuiti dal personale dell'appaltatore nei locali dei suddetti refettori e/o aule nel rispetto delle seguenti prescrizioni:
  a) Togliere anelli e ori in genere;
  b) Lavare accuratamente le mani;
  c) Indossare il camice (che deve essere sempre pulito e decorso), le cuffie e/o cappellini monouso, guanti e mascherine;
  d) Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottigliette di acqua;
  e) Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
  f) Osservare nella distribuzione dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche;
  g) Mettere il pane sul tavolo solo quando gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
  h) Aprire i contenitori contenenti le pietanze solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
  i) Provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
  l) Distribuire la frutta fornita, già lavata nel centro di cottura dell'appaltatore, dopo la consumazione del secondo piatto.

  Il personale della ditta dovrà provvedere alla successiva pulizia delle stoviglie, dei contenitori e degli utensili, alla pulizia ed al riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, con prodotti ed attrezzi occorrenti per la pulizia forniti dall'appaltatore.

- **Orari di erogazione del servizio**
  Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.
  La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti, rilevate dal personale incaricato dalla scuola entro le ore 09:00 e trasmesse alla ditta entro massimo le 09:30. I pasti erogati verranno distribuiti dalle ore 12:00 alle ore 12:45.
  L'appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.
  Il committente dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto a cura dell'Area Servizi Educativi, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio

- **Menu: variazioni e diete speciali**
  Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menu' allegati al presente capitolato. La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.
  In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua ed a fine anno scolastico, l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti (ASP), si riserva la facoltà di predisporre menù particolari senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.
  Il centro di cottura deve aver la possibilità di preparare "diete speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti del refettorio) così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine di oliva) o minestrina in brodo vegetale;

2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni, da comunicare al referente della scuola.

Le diete speciali sono destinate a:

1. Soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;

2. Soggetti obesi;

3. Soggetti diabetici;

4. Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, che gli utenti faranno pervenire esclusivamente all'Ufficio Servizi Educativi del Comune, il quale provvederà ad inviarlo agli organi competenti per la predisposizione del menù specifico e, successivamente, a trasmettere copia del menù predisposto all'appaltatore. Si declina ogni responsabilità per moduli consegnati, da parte dei genitori, direttamente alla scuola o ai centri di cottura.

L'appaltatore deve garantire altresì l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti, dovranno essere confezionati e trasportati in

confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

## Art. 4– DURATA DEL CONTRATTO

La durata dell'appalto è di 3 (tre) anni con inizio dalla prima data utile a seguito dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato. Alla scadenza dei tre anni l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.
In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il committente non avrà ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'appaltatore sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

## Art. 5– DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il numero dei pasti giornalieri è indicativamente quantificato in n. 500, per un totale indicativo di n. 80.000 (pasti giornalieri x 160 giorni scuola annui) pasti ad anno scolastico ed un totale complessivo indicativo di n. 240.000 (totale pasti ad anno scolastico x 3 anni) pasti nel periodo contrattuale. Tra gli utenti del servizio sono compresi insegnanti e collaboratori scolastici.

Il numero dei pasti sopra riportato è da considerarsi solo indicativo, pertanto sono possibili variazioni in più o in meno. Nessuna pretesa potrà muovere l'appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

Nell'ipotesi in cui la riforma scolastica dovesse determinare una riduzione o aumento considerevole del numero dei pasti erogati nelle scuole, nella misura superiore al 30 %, il committente e l'appaltatore si incontreranno per rivedere le condizioni economiche del contratto.

## Art. 6– INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice o in caso di mal funzionamento della piattaforma utilizzata, in quanto trattasi di servizio pubblico ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa/e evenienza/e potranno essere concordate con il committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative, fermo restando che l'appaltatore dovrà comunque garantire la disponibilità di una piattaforma sostitutiva.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del committente e dell'appaltatore che non possa essere evitato con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del Codice Civile.

Art. 7– IMPORTO PRESUNTO

Il valore presunto del servizio ammonta a **€ 369.470,00 annui**, Iva esclusa, di cui **€ 368.800,00** soggetti a ribasso e oneri di sicurezza di **€ 670,00** non soggetti a ribasso, riferiti ad un anno di servizio

L'importo complessivo presunto è determinato in base al numero dei pasti di cui all'art. 5 del capitolato, moltiplicato per un costo unitario a pasto di **€ 4,61** oltre Iva. Tale importo è suscettibile di variazione, in aumento o in diminuzione in relazione al numero di pasti effettivamente erogati.
In riferimento a tali elementi il valore dell'appalto calcolato in ragione di un triennio è pari a **€ 1.106.400,00** , oltre IVA e oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze
Gli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze per il triennio sono stimati in **€ 2.010,00** oltre IVA.

## TITOLO II– ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 8 – SPESE INERENTI IL SERVIZIO

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'appaltatore; il committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono altresì a carico dell'appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'appaltatore.

Art. 9 – ASSICURAZIONI

L'impresa appaltante sarà la sola ed unica responsabile per qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio o da cause ad esso connesse. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A copertura di tali rischi, l'impresa si impegna a stipulare polizza assicurativa per rischi inerenti l'attività di somministrazione pasti con un massimale non inferiore a € 3.000.000,000 per sinistro, a € 3.000.0000,000 per persona danneggiata, a € 3.000.000,000 per danni a cose.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o quant'altro dovesse accadere al personale dell'impresa appaltante durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo dell'appalto. Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al committente almeno 7 (sette) giorni prima della firma del contratto.

Art. 10 – DOMICILIO

L'appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per

tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del Responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

## Art. 11 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al Legale Rappresentante.

L'appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza, prescritti dall'ASP durante i suoi sopralluoghi.

## Art. 12 – MANUTENZIONI

Sono a carico dell'impresa gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei mezzi utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

## Art. 13– DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

L'appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Esso, alla data che sarà fissata dal committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione.

La cauzione, a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, è fissata in ragione del 10 % (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione e dovrà essere versata in uno dei modi previsti dalla legge.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

Resta salvo per il committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 60 (sessanta) giorni dall'invito alla stipulazione, l'appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

## Art. 14– DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'appaltatore non può disdire il contratto prima della scadenza convenuta. In caso di grave inadempimento, senza giustificato motivo o giusta causa, il committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

## Art. 15– OBBLIGHI NORMATIVI

L'appaltatore deve richiedere, ottenere e presentare al committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare, dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del committente, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente (L. 584/75) e successive modifiche ed integrazioni.

## Art. 16 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'appaltatore si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardano gli utenti ed il committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo Unico sulla Privacy (D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni).
Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal D. Lgs. 196/2003:
-la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
-le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
-il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del procedimento.

# TITOLO III– NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE ED AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

## Art. 17 – PERSONALE

Per l'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato, l'appaltatore si avvale del proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del committente.

L'appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di

lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

## Art. 18 – CLAUSOLA SOCIALE E ORGANICO

### 18.1 CLAUSOLA SOCIALE (ART. 50 D.Lgs 50/2016)

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto, di cui all'articolo 57 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n.36 **e** pertanto l'assunzione del personale attualmente operante sull'appalto.

### 18.2 ORGANICO

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e la distribuzione dei pasti nonché la pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grembiule, cuffie e giacca).

L'organico dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto.

Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la refezione scolastica, lo stesso deve essere almeno pari a 1/20 in fase di distribuzione.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del committente.

L'appaltatore dovrà, inoltre, presentare ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, nonché il piano di formazione ed aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio. Tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in caso di modifiche.

## Art. 19– REINTEGRO PERSONALE MANCANTE E VARIAZIONI

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

## Art. 20– DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

L'appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con qualifica

professionale idonea a svolgere tale funzione in possesso di esperienza almeno triennale di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica.

Il Direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il committente, l'ASP, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche il Dirigente Scolastico. Il Direttore responsabile, in collaborazione con le strutture preposte dell'appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal committente per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del Direttore (ferie, malattia, cessazione del rapporto), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un'altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

## Art. 21– VESTIARIO

L'appaltatore in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti all'esigenza del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente, il numero adeguato di indumenti ed accessori. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

## Art. 22– IGIENE PERSONALE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla L. 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro, previsto sia per le donne che per gli uomini e dovrà contenere l'intera capigliatura.

## Art. 23– ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE

L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg. CE. 852/04 sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In particolare tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

Nello specifico l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:
per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

## Art. 24 – IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessuno escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'ASP, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

## Art. 25– RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul 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 materiale dei lavoratori.

L'appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

## Art. 26– APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

L'appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

## TITOLO IV– CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

### Art. 27 – CARATTERISTICHE TECNICHE

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazioni Microbica.

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti e deve essere garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica. E' escluso ogni genere di fritto. La cottura dei cibi deve avvenire al forno, in umido o al vapore; il consumo di sale deve essere limitato al minimo indispensabile; la verdura e la frutta devono essere di stagione ed il pesce deve essere surgelato o congelato.

Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel presente capitolato all'allegato **A (Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari).**

### Art. 28 – ASSENZA DI OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente, tramite certificazioni attestanti tali assenze. Tali dichiarazioni dovranno essere messe a disposizione degli organi di controllo previsti dal presente Capitolato.

### Art. 29 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

### Art. 30 – CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI

L'appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio,

concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. I prodotti alimentari presenti nel centro della cottura, utilizzati per il confezionamento dei pasti relativi ai servizi di ristorazione scolastica del Comune di Montalto Uffugo, dovranno essere esclusivamente quelli stabiliti nel presente Capitolato. In particolare è fatto divieto di:

a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

L'appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

## Art. 31– TRACCIABILITA' – RINTRACCIABILITA'

L'appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera.
Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE 17/07/2000 n. 1760 e Regolamento (UE) n. 653/2014.
Con ciò si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, committente, Cliente e Organi di controllo.
La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2022 relativa alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.
La ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
La ditta deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo.

## Art. 32 – STANDARD DI QUALITA'

L'appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

a) all'atto della consegna dei pasti presso i refettori, per tutto il periodo di mantenimento che precede le fasi di distribuzione ed in fase di porzionamento, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a 60 °C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a 10 °C; sono escluse la frutta e la verdura;
b) tutte le diete speciali dovranno essere preparate in idonee postazioni di cottura ad esse preposte e confezionate in propri contenitori ben identificati con le pietanze in essi

contenute;

**c)** utilizzo di materie prime di **origine biologica** secondo le percentuali minime di utilizzo in peso previste dal **Decreto 18.12.2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" e dal Decreto CAM 10 marzo 2020.**

In riferimento al punto di cui alla lettera c) si precisa che l'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative (Decreto 18.12.2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche".), rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali. Per tale motivo, in ottemperanza a quanto previsto dal Decreto suddetto, la ditta aggiudicataria del servizio dovrà utilizzare le seguenti percentuali minime di materie prime di origine biologica:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclus. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, farine, cereali e derivati, olio extravergine : **70 %;**
- uova, yogurt e succhi di frutta: **100 %;**
- prodotti lattiero-caseari (escl. Yogurt), carne, pesce da acquacoltura: **30 %.**

Eventuali scostamenti delle percentuali indicate non possono essere superiori al 20 % e devono essere adeguatamente motivate.
Nella realizzazione del servizio si intende inoltre dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita ("a chilometro zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. Per questo motivo, verranno premiate le ditte che orientino la propria scelta nell'acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia regionale.

In qualsiasi momento, il Comune, anche tramite il Responsabile o i D.E.C., si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

## Art. 33 – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nel Decreto 18 dicembre 2017 Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche emanato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministero della Salute, al quale integralmente ci si riporta.
Per "mensa biologica" si intende il Servizio di refezione collettiva scolastica conforme ai requisiti previsti nel Decreto suindicato.
Per "prodotto biologico" o "alimento biologico" si intende il prodotto ottenuto in conformità alle norme stabilite dal Regolamento (UE) 2018/848.
L'appaltatore dovrà esibire, a richiesta del Responsabile del Servizio o di suo delegato ovvero del D.E.C., i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.
I prodotti alimentari forniti dall'appaltatore devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze. Tali dichiarazioni dovranno essere messe a disposizione degli organi di controllo previsti dal presente Capitolato.
Prima della stipulazione del contratto, l'Appaltatore deve inviare al Responsabile del Servizio l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche

ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata al Responsabile del Servizio.
L'Appaltatore deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni dell'ASP.
Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico dell'appaltatore a norma del presente capitolato, dovranno essere:

a. di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
b. conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti UE e dalla normativa italiana vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
c. le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni s'intendono qui richiamate;
d. conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

a. l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
b. le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
c. è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
d. è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo, le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
e. l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
f. la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
g. le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

L' appaltatore è inoltre tenuto a fornire all'Ente appaltante, qualora l'Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti biologici e non, acquistati per il confezionamento dei pasti c/o le mense scolastiche (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci,

necessari al fine di permettere l'eventuale recupero di contributi dell'Unione Europea, nazionali e regionali) sui prodotti in questione.
L'appaltatore non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.
L'appaltatore si impegna inoltre a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000 e del regolamento (UE) n. 653/2014. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente appaltante.
Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti e le opportune temperature di conservazione. Le diverse derrate saranno conservate a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche.
L'appaltatore deve prevedere la consegna all'Ente di un elenco di tutte le derrate alimentari e del materiale non alimentare previsto dal presente capitolato.
L'appaltatore deve provvedere alla consegna alle scuole delle derrate alimentari e dei materiali di gestione e di pulizia.
La consegna del materiale non alimentare deve sempre essere effettuata separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.
E' ietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai regolamenti CE 49/2000 e 50/2000, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM" mentre l'appaltatore dovrà rivolgere l'attenzione a prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta "Non contiene OGM" (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

## Art. 34 – CRITERI DI SEPARAZIONE

Nella gestione degli ingredienti biologici durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree e linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).
Nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

## TITOLO V– MENU'

### Art. 35 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO: SCHEMA-TIPO

Lo schema-tipo del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio refezione è composto da:

1. un primo piatto
2. un secondo piatto
3. un contorno
4. pane
5. frutta fresca di stagione (tre tipi diversi a settimana)
6. una bottiglia di acqua da 50 cl

L'appaltatore si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari personalizzate.

### Art. 36 – VARIAZIONE DEI MENU'

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'ufficio competente del Comune previa autorizzazione da parte dell'Asp competente. Nessuna variazione può essere apportata dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del committente.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione dei menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

## TITOLO VI– IGIENE DELLA PRODUZIONE

### Art. 37 – NORME IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327/80, al D. Lgs. 155/97, al Regolamento Regionale e/o Comunale, oltre ai regolamenti CE 178/02 e 852/04 ss.mm.ii.

### Art. 38 – LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati dalle norme in vigore.

## Art. 39 – ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, o al taglio degli arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

## Art. 40 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato tenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

## Art. 41 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve esser compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

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

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

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

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in

confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti.

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

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

## Art. 42 – PRELIEVI ED ANALISI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 gr per ogni campione.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione del centro di cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare una etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, l'amministrazione comunale può applicare una sanzione.

L'impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico.
Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate, con riferimento al piano di autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmesse al competente ufficio del Comune;
- essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASP che dell'incaricato comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

## Art. 43– RICICLO

E'tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

# TITOLO VII– TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

## Art. 44 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti e da garantire la massima sicurezza igienica.

## Art. 45 – PREPARAZIONE DEI PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 °C e 4 °C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

## Art. 46 – PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:
- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo;
- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo e coincidere con quello del trasporto dal centro di cottura;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per il condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;
- evitare la promiscuità tra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;

- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2° C –4 °C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10 °C;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- le operazioni di impanatura a basi di latte-uova-farina e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pangrattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

## Art. 47 – RISPETTO DELLE TEMPERATURE

Tutti gli alimenti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature non inferiori ai 60 °C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature inferiori ai 10 °C.

## Art. 48 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle e teglie e in genere ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinati.

## Art. 49 – CONDIMENTI

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine di oliva.

E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformita' alla legge 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modifiche e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti all'Amministrazione comunale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

## Art. 50 – ULTERIORI NORME DI PREPARAZIONE DEI PIATTI

Nella preparazione dei patti devono inoltre essere rispettate le seguenti disposizioni:

-gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;

-gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008;

-è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;

-sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità;

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 5 del Regolamento (UE) 2018/848 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art.7 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

## TITOLO VIII– NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

### Art. 51 – INFORMAZIONE ALL'UTENZA

L'appaltatore è tenuto ad affiggere, nei locali refettori, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quanto stabilito dal Comune, approvato e vistato dall'ASP.

### Art. 52 – PRENOTAZIONE PASTI

La prenotazione dei pasti da servire agli utenti del servizio (alunni, insegnanti, collaboratori) avverrà a cura del personale incaricato dalla scuola entro le ore 09:00 di ogni giornata di somministrazione e sarà comunicata al gestore entro max le ore 09:30.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, per cause imputabili al gestore, lo stesso deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

### Art. 53 – MODALITA' DI SERVIZIO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 2 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati, per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base ad orari definiti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti, cuffie e mascherine monouso.

Dovrà essere messo a disposizione del centro di cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro ad in fissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Il personale

dell'Amministrazione Comunale impegnato ad eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

La distribuzione dei pasti agli utenti dovrà essere effettuata negli orari di cui all'art. 3 del presente capitolato.

## Art. 54– VEICOLAZIONE DEI PASTI

Per il trasporto dei pasti e delle derrate, l'appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi nonché facilmente lavabili e disinfettabili. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del committente.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate, l'appaltatore dovrà utilizzare veicoli provvisti delle apposite autorizzazioni ASP.

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo.

L'appaltatore dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'impresa.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in contenitori distinti.

Per quanto concerne il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

# TITOLO IX– PULIZIA E IGIENE

## Art. 55 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

L'appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori utilizzati per il confezionamento ed il trasporto dei pasti, di pulizia dei locali, delle attrezzature e dei materiali utilizzati nel servizio.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i centri di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'appaltatore si impegna a provvedere in particolare alla pulizia ordinaria e straordinaria del centro di cottura, delle sale refettorio, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto che dagli utenti, annessi al refettorio.

## Art. 56 – DISINFESTAZIONE

La disinfestazione del centro di cottura è a carico dell'appaltatore, il quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato. L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio del Comune e dei suoi incaricati.

## Art. 57 – OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

## Art. 58 – MODALITA' DI PULIZIA DEI REFETTORI E/O AULE

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori delle scuole consistono in: sparecchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Nel caso di pulizia da eseguirsi presso le aule, per le scuole sprovviste di refettori, queste consisteranno in: sparecchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, ripristino delle condizioni di igiene dei pavimenti in caso di sversamento di cibo.
Relativamente alla pulizia dei locali ed al lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure si rimanda alle ulteriori indicazioni riportate nella relativa clausola contrattuale prevista dal D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"* di cui al successivo articolo 76 del presente capitolato.

## Art. 59 – DETERGENTI -SANIFICANTI

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. Sono da preferire prodotti eco-compatibili.

## Art. 60 – MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere comunque contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

## Art. 61 – DIVIETI

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

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

## Art. 62 – LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I "limiti di Igiene Ambientale" sono quelli stabiliti dalla normativa vigente e riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi.

## Art. 63 – RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dai terminali di distribuzione dovranno essere raccolti in sacchetti convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
In materia di prevenzione e gestione dei rifiuti si rimanda alle ulteriori indicazioni riportate nella relativa clausola contrattuale prevista dal D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"* di cui al successivo articolo 76 del presente capitolato.

## Art. 64 – SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

Gli spogliatoi e i servizi igienici annessi alla cucina e ai locali di consumo dovranno essere tenuti costantemente puliti ed utilizzati solo dagli addetti. Gli indumenti degli addetti devono sempre essere riposti in apposti armadietti.

# TITOLO X– NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

## Art. 65 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

E' fatto obbligo all'appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008. L'impresa, prima dell'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro connessi alle attività specifiche di impresa. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.
L'impresa dovrà integrare con i dati inerenti la propria attività lavorativa e quelli ritenuti necessari per migliorare i livelli di sicurezza ed eventualmente modificare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali redatto dal committente ed allegato ai documenti di gara.

Altresì dovrà essere comunicato al committente ed al Dirigente Scolastico il nominativo del

referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

## TITOLO XI– CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

### Art. 66 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE

E' facoltà del committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modifiche ed integrazioni.

### Art. 67 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI QUALITA' E RISPETTIVE COMPETENZE

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'ASP, NAS, il Responsabile del Servizio P.I., gli Amministratori Comunali, la Commissione scolastica della mensa, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate ed incaricate dal committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

### Art. 68– ABBIGLIAMENTO DEI MEMBRI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'appaltatore.

### Art. 69– METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'

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

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/80 e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

### Art. 70– TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo i seguenti elementi del servizio erogato:

- Modalità di stoccaggio nelle celle;
- Temperature di servizio delle celle;
- Controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- Modalità di lavorazione delle derrate;
- Qualità e conformità delle derrate;
- Modalità di cottura;
- Modalità di distribuzione;
- Lavaggio ed impiego di sanificanti;
- Modalità di sgombero rifiuti;
- Verifica del corretto uso degli impianti;
- Caratteristiche dei sanificanti;
- Modalità di sanificazione;
- Stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- Stato igienico-sanitario del personale addetto;
- Stato igienico dei servizi;
- Controllo dell'organico;
- Controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
- Modalità di manipolazione;
- Controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- Controllo degli interventi di manutenzione;
- Controllo delle attrezzature;
- Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

Durante il controllo, i tecnici incaricati dalla committente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa.

L'impresa è tenuta comunque ad effettuare ogni anno controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla committente i risultati.

## Art. 71– BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate.

I tecnici incaricati dalla committente provvederanno a far custodire le derrate in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

## Art. 72 – RILIEVI DEI TECNICI

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'appaltatore. Il personale dell'appaltatore non

deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici eventualmente incaricati dal committente.

## Art. 73 – AUTOCONTROLLO IGIENICO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve effettuare presso il proprio centro di cottura e presso i terminali di distribuzione il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e dalla legislazione applicabile. Pertanto l'appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
L'applicazione dell'autocontrollo nell'ambito del servizio di ristorazione per il committente è responsabilità del direttore del centro di cottura, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia. Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali: devono essere costantemente a disposizione degli incaricati del committente.

## Art. 74 – CONTESTAZIONI

Il committente farà pervenire per iscritto all'appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, congiuntamente con il Responsabile del servizio del gestore, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo. L'appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili, se non preventivamente comunicate per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

## Art. 75–INADEMPIENZE E PENALITA'

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato e di non accettazione da parte dell'Amministrazione Comunale delle controdeduzioni fornite dal gestore, il committente provvederà ad inviare formale diffida alla ditta circa le circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella diffida sarà anche indicata la misura della penalità che il committente intende applicare, come di seguito specificato, con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del committente. Il gestore, ricevuta la diffida, deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al committente. Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della diffida.

### SANZIONI PER TIPI DI VIOLAZIONE

€ 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù

€ 1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle "Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari"

€ 2.000,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica

€ 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate dalla

stessa preparazione

€ 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e la distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia

€ 500,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;

€ 2.000,00 per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o in frigorifero;

€ 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori delle scuole;

€ 100,00 per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;

€ 500,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80

€ 1.000,00 per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni

€ 1.000,00 per la mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti

€ 2.000,00 per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione Comunale

€ 500,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto

da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità delle stesse.

## TITOLO XII– CRITERI AMBIENTALI MINIMI

### Art. 76– CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti clausole contrattuali previste dal Decreto Ministeriale Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 10/03/2020 pubblicato nella G.U. del 04/04/2020 n. 90 *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"* ai sensi di quanto stabilito dall'art. 57 comma 2 del d.lgs. n. 36/2023 che di seguito si riportano:

CLAUSOLE CONTRATTUALI

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

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.
Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento»,«alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:
le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante ( sub C, lettera b) , punto5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il. cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.
Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirnpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.
Le tavolette dì cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti.

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

2. Flussi informativi.
L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP,SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni,
dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.
Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. 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 (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza

dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:
i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.
A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:
il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.
L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i. relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).
Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo

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

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

6. Tovaglie, tovaglioli.
(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste).
Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conforme alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.
Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®)o equivalenti.
Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi

imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.
In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.
L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:
per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

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

## TITOLO XIII– FATTURE E PAGAMENTI

### Art. 77– PREZZI DEI PASTI

Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta si intendono interamente compensati dal committente all'appaltatore tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

### Art. 78– FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese l'impresa dovrà fatturare al committente il numero dei pasti serviti suddivisi per ogni singolo plesso scolastico. In ogni caso, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5 %. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica del Comune e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
Ai sensi del combinato disposto degli artt. 4 e 7 del D. Lgs. 231/2000, il pagamento delle fatture emesse dall'appaltatore sarà effettuato dal committente, a mezzo mandato di pagamento, nel termine massimo di 30 giorni dal ricevimento delle fatture, in accordo al decreto legislativo 9 novembre 2012 n. 192 s.m.i. .

Il committente annualmente stanzierà nel proprio bilancio la spesa presunta per la fornitura dei pasti.

## Art. 79– IMPORTO CONTRATTUALE

Al fine del valore complessivo dell'appalto, si assume come valore l'importo del prezzo unitario indicato a pasto moltiplicato per il numero dei pasti presunti da erogarsi nel corso di tutta la durata del contratto.

# TITOLO XIV– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

## Art. 80– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il committente, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all' appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

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

a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore
b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore
c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore
d) impiego di personale non dipendente dall'appaltatore
e) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura
f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche
g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'appaltatore
h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
i) interruzione non motivata del servizio
j) sub-appalto totale del servizio
k) cessione del contratto a terzi
l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
m) destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato

# TITOLO XV– CONTROVERSIE

## Art. 81– FORO COMPETENTE

Il Foro competente, per eventuali controversie sarà quello di Cosenza.

## Art. 82– RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento alle norme del codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia.

## Art. 83– ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati:

- Allegato A “Caratteristiche Tecniche delle derrate alimentari”
- Allegato B “Tabelle Dietetiche”: Composizione e grammatura indicativa per porzione
- Allegato C “Menù settimanale”, articolato su 4 settimane