



STAZIONE APPALTANTE

Comune di Girifalco

Girifalco (CZ) - 88024, Piazza Umberto I n. 1

e-mail: <https://www.comune.girifalco.cz.it/> - pec: protocollo.girifalco@asmepec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Procedura negoziata ex art. 50, c. 1, lett. e) con valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'aggiudicazione dell'appalto di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di Girifalco per l'anno scolastico 2026/2027.

*** **

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO.....	5
Art. 1 - Definizioni	5
Art. 2 - Oggetto dell'appalto	6
Art. 3 - Descrizione servizio di mensa scolastica.....	7
Art. 4 - Locali ed attrezzature fornite dal Comune	7
Art. 5 - Valore presunto e durata dell'appalto.....	8
Art. 6 - Importo a base di gara e costo manodopera	9
Art. 7 - Verifica servizio.....	9
Art. 8 - Aggiudicazione	9
Art. 9 - Procedura di scelta del contraente	13
Art. 10 - Tipologia dell'utenza	13
Art. 11 - Tipologia del servizio richiesto.....	13
Art. 12 - Specifiche tecniche	14
Art. 13 - Quantificazione presunta dell'utenza e ubicazione delle sedi di effettuazione del servizio.....	14
Art. 14 - Calendario per l'erogazione del servizio	14
Art. 15 - Sciopero e/o interruzione del servizio	15
TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO.....	15
Art. 16 - Relazione sull'andamento del servizio.....	15
Art. 17 - Estensioni del servizio	15
Art. 18 - Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi	15
Art. 19 - Stipulazione del contratto e relativi oneri	16
Art. 20 - Spese inerenti al servizio.....	16
Art. 21 - Recesso da parte della stazione appaltante	16
Art. 22 – Cauzioni.....	16
Art. 23 – Assicurazioni.....	16
Art. 24 - Responsabilità.....	17
Art. 25 - Rinuncia all'aggiudicazione	18
Art.26 - Variazioni del numero e tipologia di utenti	18
Art. 27 - Subappalto	18
Art. 28 - Licenze e autorizzazioni in materia di norme di sicurezza.....	18
TITOLO III - PERSONALE	19
Art. 29 - Personale	19
Art. 30 - Organico.....	20
Art. 31 - Reintegro personale mancante.....	20
Art. 32 - Direzione del servizio	20
Art. 33 - Vestiario	20
Art. 34 - Igiene del personale.....	20
Art. 35 - Controllo della salute degli addetti.....	21

Art. 36 - Rispetto delle normative vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni	21
Art. 37 - Applicazioni contrattuali	21
Art. 38 - Rispetto degli obblighi previdenziali.....	21
TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PERLA PREPARAZIONE DEI PASTI	22
Art. 39 - Riferimenti normativi.....	22
Art. 40 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	22
Art. 41- Etichettatura delle derrate	22
Art. 42 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate	23
TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE	23
Art. 43 - Organizzazione del lavoro per la produzione	23
Art. 44 - Modalità di confezionamento	24
Art. 45 - Conservazioni campioni	24
Art. 46 - Livello della qualità igienica.....	24
Art. 47 - Riciclo	24
TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	24
Art. 48 - Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata	24
Art. 49 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	25
Art. 50 - Condimenti.....	25
TITOLO VII - MENÙ.....	25
Art. 51 - Menù.....	25
Art. 52 - Composizione e struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali	26
Art. 53 - Variazione del menù.....	27
TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	28
Art. 54 - Contenitori.....	28
Art. 55 - Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti.....	28
TITOLO IX - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI	29
Art. 56 - Prenotazione e consegna dei pasti	29
Art. 57 - Distribuzione.....	29
Art. 58 - Composizione del pasto	30
Art. 59 - Fornitura di materiale a perdere e materiale vario.....	30
TITOLO X - CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 10 marzo 2020,	30
Art. 60 - Specifiche tecniche	30
TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	41
Art. 62 - Disposizioni in materia di sicurezza	41
TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	42
Art. 63 - Diritto e modalità di controllo del Comune.....	42
Art. 64 - Contestazioni.....	43

TITOLO XIII - INADEMPIENZE E PENALITÀ	43
Art. 65 - Inadempienze e penalità	43
Art. 66 - Risoluzione di diritto del contratto.....	45
Art. 67 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	45
Art. 68 - Recesso dal contratto da parte dell'O.E.....	46
TITOLO XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI.....	46
Art. 69 - Prezzo del pasto.....	46
Art. 70 - Fatturazione e pagamenti	46
Art. 71 - Revisione prezzi.....	47
Art. 72 - Foro competente	48
TITOLO XV – RINVIO.....	48
Art. 73 - Rinvio	48

TTTOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Definizioni

Per “operatore economico” o “O.E.” (o, ancora, “fornitore”, “appaltatore”, “aggiudicatario”, “affidatario”) si intende l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto di forniture di cui in oggetto, al quale viene affidato il servizio di refezione scolastica per conto del Comune di Girifalco, che verrà effettuato attraverso l'utilizzo del centro di cottura di proprietà dell'operatore economico stesso.

Per “Stazione Appaltante” o “S.A.” (o, ancora, “Amministrazione”, “committente”, “Comune”, Ente comunale”) si intende il Comune di Girifalco, che affida all'operatore economico il servizio di refezione scolastica.

Inoltre, nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- a) refezione scolastica: il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado, del personale docente e del personale Ata avente diritto al pasto che prestano servizio nei plessi scolastici con sede nel Comune di Girifalco;
- b) stazione appaltante: il Comune di Girifalco (CZ);
- c) capitolato speciale d'oneri: il presente capitolato comprensivo dei suoi allegati, nonché dei documenti ivi richiamati;
- d) contratto: il contratto di appalto che verrà stipulato dal committente Comune di Girifalco (CZ) con l'appaltatore/fornitore/aggiudicatario per l'erogazione del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di I grado, degli adulti (docenti e personale Ata) aventi diritto al pasto operanti nei plessi scolastici, con sede nel territorio del Comune di Girifalco (CZ);
- e) appaltatore/fornitore/aggiudicatario: l'operatore economico che risulterà aggiudicatario della gara;
- f) diete: si intendono le diete predisposte per gli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado;
- g) sede di refezione scolastica: i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni e degli altri soggetti di età adulta aventi diritto al pasto che prestano servizio presso le predette sedi;
- h) stoviglie monouso: piatti, posate, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti delle scuole che richiedono il servizio di distribuzione (fatta salva la fornitura di piatti e posate in alluminio da parte della stazione appaltante);
- i) tovagliato: tovaglie (tipo monouso a metraggio) e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;
- j) centro di produzione: ogni centro di preparazione pasti nella disponibilità del fornitore ovvero, se utilizzabile, del committente, per tutta la durata dell'appalto;
- k) produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal fornitore per la preparazione e sporzionamento, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati;
- l) trasporto dei pasti: insieme di attività strutture e mezzi utilizzati dal fornitore per trasferire i pasti dal centro di produzione alle sedi di refezione;

- m) distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento delle sedi di refezione;
- n) riassetto sedi di refezione: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli e smaltimento rifiuti;
- o) legume fresco-caldo: modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura intorno ai + 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica del Comune di Girifalco e, segnatamente, il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, fornitura dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado del Comune di Girifalco (CZ) e agli altri soggetti di età adulta che ivi prestano servizio. Il servizio deve essere espletato dall'O.E. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito nel presente capitolato.

La tipologia di pasto è "a legume fresco-caldo" che prevede la preparazione e la cottura dei cibi nella giornata del consumo nonché il confezionamento dei pasti in contenitori termici idonei al trasporto a distanza, allo scopo di garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

I pasti appena cucinati vengono:

- direttamente sporzionati presso il centro cottura per la scuola primaria;
- trasportati in contenitori idonei e sporzionati nei locali appositamente adibiti per la scuola dell'Infanzia e per la Scuola Secondaria.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione/preparazione dei pasti presso il centro di produzione di mensa scolastica di proprietà del committente, e trasporto dei pasti stessi attraverso il legume fresco-caldo. I pasti devono essere prodotti come specificato nelle *"tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti per la refezione scolastica"* approvate dalla competente Autorità Sanitaria, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato seppur allo stesso non materialmente allegate.

Il servizio comprende anche la fornitura, in casi eccezionali (per esempio, in occasione di gite scolastiche), o su richiesta dell'Amministrazione comunale, di cestini freddi in sostituzione del pasto, preparati per singolo utente, previa comunicazione di eventuali intolleranze/allergie.

Si precisa che la Stazione appaltante attualmente si avvale dell'applicativo per la gestione dei servizi scolastici che permette ai genitori degli scolari/utenti di controllare tutte le ricariche/transazioni del borsellino refezione scolastica, le presenze e lo stato del borsellino stesso. A tal proposito, l'aggiudicatario si obbliga a somministrare il pasto allo scolaro/utente nell'ipotesi in cui, per mera dimenticanza o per altra causa, il relativo ticket del buono pasto nell'applicativo sia mancato o invalido per mancato pagamento dello stesso.

Tale obbligo è previsto in relazione a 5 (cinque) soli episodi di mancato pagamento del buono pasto, sempre che questi si dovessero verificare. In tale ipotesi, i genitori degli alunni ovvero il soggetto che provvede al monitoraggio e alla gestione dell'applicativo che gestisce i servizi scolastici per conto dello scolaro/utente regolarizza, alla prima transazione/ricarica successiva, tale eventuale inadempienza. In caso, ancora, di mancata regolarizzazione dello

stato del borsellino, l'aggiudicatario ha diritto di rivalsa, nei limiti di valore dei pasti comunque somministrati senza titolo, direttamente nei confronti della stazione appaltante.

Art. 3 - Descrizione servizio di mensa scolastica

Il servizio di refezione scolastica prevede che l'operatore economico provveda giornalmente a:

- a) organizzare, condurre e gestire il servizio mediante l'impiego di proprio personale aziendale specializzato;
- b) fornire le derrate alimentari necessarie per la preparazione, dei pasti e delle eventuali diete personalizzate;
- c) fornire il materiale vario necessario per effettuare il servizio di mensa scolastica (tovagliette e tovaglioli di carta monouso, carta asciugamani, pellicola trasparente, carta da forno e alluminio ecc., contenitori sterili per il prelievo degli alimenti) nonché il materiale a perdere necessario per eventuali situazioni di emergenza o attività didattiche (feste, ricorrenze, ecc.);
- d) fornire tutto il materiale di pulizia necessario per il ripristino e la sanificazione delle stoviglie degli arredi, delle attrezzature, dei locali e delle superfici facenti parte del servizio di mensa scolastica;
- e) smaltire, secondo le vigenti normative e le disposizioni comunali, i rifiuti liquidi e solidi.

Art. 4 - Locali ed attrezzature fornite dal Comune

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovranno essere effettuati presso il centro di produzione di mensa scolastica comunale.

Nel centro di produzione dei pasti devono essere osservate tutte le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP.

Il centro di produzione dovrà essere munito di idonea autorizzazione sanitaria, emessa dalle Autorità competenti, unita alle altre autorizzazioni previste per la veicolazione dei pasti.

Il fornitore dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario si obbliga alla preparazione dei pasti presso i locali di mensa di proprietà comunale, utilizzando le strutture e le attrezzature ivi presenti. Nell'esercizio di tale attività, è comunque riconosciuto all'aggiudicatario ampia discrezionalità gestionale in ordine allo svolgimento del servizio, fermi restando gli obblighi da osservare in merito alle altre parti del rapporto contrattuale. Dal momento in cui verranno messi a disposizione dell'Impresa aggiudicatrice, in comodato d'uso gratuito, il Centro di cottura di sua proprietà, situato presso i locali della Scuola Primaria di Via Boccaccio n.11, con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi. All'I.A., verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi, delle attrezzature e del materiale di stoviglieria ed utensileria, che ne restituirà una copia debitamente controfirmata in segno di accettazione, con espresso impegno ad integrare, a propria cura e spese e prima dell'inizio del servizio di che trattasi, le eventuali attrezzature e/o utensili mancanti e/o da sostituire in quanto necessari al buon espletamento del servizio medesimo. I locali, le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e in ottime condizioni. I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, forniture, stoviglie, suppellettili ecc. di cui al predetto verbale di consegna) s'intendono in buono stato di conservazione.

Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Girifalco e saranno utilizzati dalla ditta la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza, **dietro un corrispettivo fissato in €. 0,15 oltre Iva per ogni singolo pasto prodotto e distribuito in loco.**

L'Impresa utilizzerà tali locali, impianti ed attrezzature, macchine, arredi ed utensili **esclusivamente** per l'effettuazione del servizio oggetto del presente Capitolato, garantendone la loro perfetta efficienza e la loro conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dall'Impresa all'inizio dell'appalto previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in perfetto stato di conservazione e funzionamento, salvo il normale deterioramento d'uso. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria ed eventuale sostituzione e/o integrazione della dotazione esistente delle attrezzature messe a disposizione dal Comune. Il materiale esistente (impianti, attrezzature, arredamenti, forniture, stoviglie, suppellettili ecc.) preso in consegna dall'appaltatore s'intende in buono stato di conservazione ed utile, quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti. L'Impresa è tenuta pertanto a provvedere, compreso nel prezzo del pasto, all'eventuale integrazione e/o sostituzione, nel corso dell'appalto, di attrezzature, utensili, arredi e stoviglie che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel presente capitolato. Eventuali integrazioni di nuove attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione, dovranno avere caratteristiche uniformi con i materiali in dotazione e rispondere alle vigenti norme in materia di igiene e sicurezza. Eventuali modifiche o variazioni dovranno essere preventivamente concordate con il Comune. L'Impresa dovrà apportare gli investimenti e le migliorie necessarie per il raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile.

Art. 5 - Valore presunto e durata dell'appalto

La durata dell'appalto è ragguagliata all'anno scolastico 2026/2027, con decorrenza dalla data di pubblicazione della determinazione dirigenziale di affidamento dell'appalto fino alla data di conclusione del relativo anno scolastico (8 giugno 2027, con interruzione della frequenza scolastica e conseguente mancata prestazione del servizio di refezione durante le vacanze di Natale (dal 23 dicembre 2026 al 6 gennaio 2027), le vacanze di Pasqua nonché nei ponti del 2 novembre 2026, dell'8 dicembre 2026, del 25 aprile 2027, 1 maggio 2027 (con riserva di comunicare ulteriori date di chiusura).

Ai sensi dell'art 14, comma 4, del D.Lgs n. 36/2023, il valore complessivo stimato dell'appalto è pari a € 119.700,00 (centodiciannovemilaesettecento/00 euro), oltre IVA al 4%, ed è comprensivo di tutte le prestazioni richieste nel presente capitolato. L'importo degli oneri per la sicurezza è pari a zero.

Detto importo deriva dal numero medio complessivo dei pasti sulla base dell'andamento dell'anno precedente moltiplicato per i prezzi unitari del singolo pasto.

Trova applicazione quanto stabilito dall'art. 120, comma 11, del d.lgs. n. 36/2023, secondo il quale *“In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In*

tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto".

Il numero presunto dei pasti da preparare e distribuire agli utenti del servizio di mensa scolastica è pari a n. 30.000 pasti presunti complessivi.

Resta comunque inteso che il numero dei pasti precedentemente indicato potrà variare in aumento o in diminuzione secondo l'effettivo andamento delle frequenze scolastiche, senza che l'O.E. possa pretendere nuovi e maggiori compensi oltre il pagamento del valore dei pasti effettivamente somministrati. Pertanto, tali dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune di Girifalco.

Il prezzo unitario, oltre IVA, di ogni singolo pasto per tutti gli ordini di scuola è stabilito in € 3,99 oltre IVA al 4%. L'importo complessivo stimato per l'anno scolastico 2026/2027, è, come detto sopra, di € 119.700,00 oltre IVA al 4%.

Art. 6 - Importo a base di gara e costo manodopera

L'importo a base di gara, indicativo ai soli fini della presentazione dell'offerta e non costituente obbligo per il Comune di Girifalco, è determinato in € 119.700,00 oltre IVA al 4%. Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori in rapporto alla durata del contratto.

Ai sensi dell'art. 41, comma 13, del D.Lgs. n. 36/2023 e della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali (Aprile 2013) si presume un'incidenza del costo della manodopera pari al 45% dell'importo a base di gara.

Art. 7 - Verifica servizio

Il Comune di Girifalco si riserva di verificare in qualsiasi momento mediante l'Ufficio comunale competente o altri soggetti incaricati la corretta esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato e eventuali migliorie presentate in sede di gara.

Il Comune di Girifalco si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora dovessero verificarsi segnalazioni, inadempienze o gravi negligenze comportanti l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 65.

Art. 8 - Aggiudicazione

L'importo complessivo contrattuale del servizio sopra specificato è inferiore ad 140.000,00 euro e che, rientrando nella fascia di cui all'art. 50, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 36/2023, viene affidato mediante procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e), del D.Lgs. n. 36/2023, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, individuati mediante indagine di mercato attivata con avviso pubblico di manifestazione d'interesse, ai sensi dell'Allegato II.1 al medesimo Codice.

Saranno invitati a presentare offerta tutti gli operatori economici che avranno presentato manifestazione di interesse nei termini stabiliti dall'avviso e che avranno dichiarato il possesso dei requisiti prescritti, e comunque non in numero inferiore a cinque, ove sussistenti.

Ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a), del D.Lgs. n. 36/2023, l'aggiudicazione avviene esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, trattandosi di servizio di ristorazione scolastica.

L'affidamento potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste del Comune.

Al Comune di Girifalco è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare l'appalto in presenza di offerte ritenute non convenienti.

In caso di offerte anormalmente basse, trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 110 del D.Lgs. n. 36/2023.

Nel caso in cui le procedure di aggiudicazione si protrassero oltre i termini previsti, il Comune di Girifalco si riserva la facoltà di posticipare la data d'inizio del servizio con la riduzione proporzionale del compenso.

Si precisa che, espletate le fasi relative alla procedura di affidamento, il contratto con l'aggiudicatario sarà stipulato nel rispetto dei termini di cui al D.Lgs. n. 36/2023 e, in particolare, entro sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione.

In merito all'esecuzione del contratto questa, anche prima della stipula, può essere iniziata per motivate ragioni ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023.

In caso di mancata stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria avrà diritto soltanto al pagamento dei servizi già forniti.

Il punteggio massimo riservato alla valutazione costituito da 100 punti dati dalla sommatoria delle singole offerte per merito tecnico qualitativo e offerta economica del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di gestione mensa.

L'offerta che totalizzerà il punteggio complessivo più alto dato dalla sommatoria dei singoli punteggi sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio sarà suddiviso come di seguito:

A) Punteggio per merito tecnico/qualitativo

L'attribuzione del punteggio tecnico avviene facendo riferimento ai seguenti parametri e fino ad un massimo di 70 punti. Nel caso di associazione e/o raggruppamento di operatori economici il criterio per l'attribuzione del punteggio relativo al merito tecnico qualitativo è dato dalla somma del punteggio conseguito da ciascun operatore economico riunito, attribuito in proporzione alla percentuale del servizio eseguito da ognuno degli operatori economici riuniti che questi sono tenuti a specificare. Tutte le dichiarazioni dovranno essere prodotte nella forma dell'autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

Tabella per l'attribuzione del punteggio dei parametri di qualità

Parametri di qualità	Descrizione/calcolo punteggio 70 punti
1) Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati	Da 0 a 8 punti 8 punti = O.E. che ha prestato servizio in più di 10 istituzioni pubbliche o private;

e indicazione del numero di pasti forniti alle scuole con positive attestazioni da parte dei committenti	6 punti = O.E. che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in più di 5 istituzioni pubbliche o private, fino a un massimo di 10; 4 punti = O.E. che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in più di 2 istituzioni pubbliche o private, fino a un massimo di 5; 2 punti = O.E. che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in almeno una istituzione pubblica o privata, fino a un massimo di 2. 0 punti = O.E. che non ha prestato servizio di ristorazione scolastica in alcuna istituzione pubblica o privata.
2) Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione che saranno impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero pasti prodotti al giorno	Da 0 a 8 punti 0 punti = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno; 4 punti = rapporto tra 1/70 - 1/80 pasti prodotti/giorno; 8 punti = rapporto inferiore a 1/70.
3) Qualifica del personale del centro cottura e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni (specificare la tipologia del rapporto in essere tra l'azienda e il soggetto interessato)	Da 0 a 12 punti: 4 punti = presenza di responsabile di cucina diplomato con esperienza almeno biennale (allegare copia del titolo di studio); 4 punti = presenza di dietista laureato (allegare copia del titolo di studio); 4 punti = presenza di tecnologo alimentare o biologo o laureato in scienze dell'alimentazione (allegare copia del titolo di studio).
4) Modalità di gestione delle emergenze	4 punti Le proposte devono evidenziare una maggiore efficacia nella gestione dei programmi di emergenza che l'O.E. è in grado di attuare in situazioni di criticità dovute, per esempio, ad assenza del personale, malfunzionamento del centro di cottura, guasti alle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, ecc.;
5) Utilizzo di prodotti biologici specificando le categorie merceologiche che si intendono ulteriormente offrire rispetto a quelle individuate nel CAM e le tipologie di prodotto (verrà premiato il numero delle categorie merceologiche offerte e la varietà dei prodotti)	Da 0 a max 4 punti così attribuiti: 1 punto per almeno una categoria merceologica (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuata dal CAM 2 punti per almeno due categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM

	4 punti per almeno tre categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM
6) Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG specificando le tipologie di prodotti	Da 0 a 3 punti: 1 punto = assegnati all'offerta che contempla almeno cinque prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole; 2 punti = assegnati all'offerta che contempla almeno otto prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole; 3 punti = assegnati all'offerta che contempla almeno dieci prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menu destinato alle scuole.
7) Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni e genitori da attivare nel corso dell'appalto	Da 0 a 9 punti: 3 punti = per ogni proposta valutata fattibile dalla Commissione (verranno valutate fino ad un massimo di tre proposte per i soggetti coinvolti nel servizio)
8) Rilevazione del gradimento del servizio. Disponibilità dell'O.E. a effettuare la rilevazione per almeno una settimana ed effettuata, su un campione di almeno il 10% degli utenti	Da 0 a max 3 punti: 1 punto = Rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni e insegnanti; 2 punti = Rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni e insegnanti; 3 punti = Rilevazione quadrimestrale per alunni, insegnanti e genitori.
9) Certificazione di sistema di qualità	Massimo 6 punti (1 punto a certificazione) - ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22005 - ISO 22000 - ISO 45001 - SA 8000
10) proposte migliorative del servizio mensa atte alla riduzione dell'impatto ambientale	9 punti Prevenzione dei rifiuti attraverso l'utilizzo di prodotti riciclabili o imballaggi a rendere, oppure utilizzo di materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili, evitando perciò monodose ecc.
11) Iniziative atte alla riduzione degli sprechi alimentari e alla diffusione di una cultura sul valore del cibo e una corretta alimentazione	4 punti Proposte di recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazione non lucrative di utilità sociale che effettuano

	distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari a fini di beneficenza.
--	---

B) OFFERTA ECONOMICA (PREZZO): fino ad un massimo complessivo di punti 30:

Punteggio attribuito per il prezzo del pasto (massimo punti 30),

I punti sono da attribuire all'offerta relativa al prezzo del pasto (Base d'asta 3,99, al netto di IVA al 4%). Sarà attribuito il punteggio massimo (30 punti) al prezzo di Offerta più basso (migliore).

I successivi punteggi saranno assegnati secondo la seguente formula

$$\text{PUNTEGGIO} = 30 * \frac{\text{prezzo di Offerta più Basso}}{\text{Prezzo Singola Offerta}}$$

Art. 9 - Procedura di scelta del contraente

L'appalto viene effettuato ai sensi del D.Lgs n. 36 del 31 marzo 2023 e del Decreto 10 marzo 2020 ad oggetto "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" d'ora in avanti. D.M. 10/03/2020.

Art. 10 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado e relativo personale docente;
- personale non docente che ne abbia diritto e sia stato preventivamente autorizzato.

Art. 11 - Tipologia del servizio richiesto

L'espletamento del servizio comporta:

- a) l'organizzazione, preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti mediante impiego del personale dell'O.E. in tutti i giorni feriali, esclusi sabato, domenica e festivi, secondo il calendario scolastico;
- b) il rigoverno dei locali adibiti a centro di cottura e a sede di refezione, a refettori ed a servizi, delle stoviglie, pulizia e disinfestazione dei locali adibiti a cucina e del refettorio, con proprio personale munito della tessera di idoneità sanitaria secondo le normative di legge vigenti in materia;
- c) la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature ed arredi, nonché l'eventuale integrazione e/o sostituzione di attrezzature, di materiale di stoviglieria, utensileria che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto;
- d) la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonei per il trasporto e la distribuzione dei pasti presso le sedi di refezione;
- e) lo svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio di mensa scolastica.

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 57 del nuovo Codice dei contratti di cui al Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, nonché dal D.M. 10/03/2020 avente ad oggetto: *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"*

La stazione appaltante, in particolare, obbliga l'O.E. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi di cui alla normativa vigente in materia relativamente a:

- produzione degli alimenti e bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Art. 12 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- a) caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- b) Tabelle Dietetiche.

Art. 13 - Quantificazione presunta dell'utenza e ubicazione delle sedi di effettuazione del servizio

La quantificazione massima dell'utenza prevista per l'anno scolastico 2026/2027 è quella di seguito indicata:

Tipo scuola	Ubicazione	Località	Fornitura pasti	Alunni iscritti
Infanzia	Viale dei Cipressi	Girifalco	5 giorni/settimana	107
Primaria	Via G. Boccaccio, 11	Girifalco	5 giorni/settimana	77
Secondaria I° grado	Via E. De Amicis	Girifalco	2 giorni/settimana	47
DOCENTI/ATA				40
TOTALE				271

Il suddetto numero di pasti da considerarsi puramente indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni al suddetto elenco, dandone comunicazione all'O.E. con almeno 3 giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per il Comune di Girifalco.

Il numero complessivo medio annuo presunto dei pasti giornalieri da produrre e da distribuire nel corso dell'intera durata dell'appalto è quantificabile, tenendo conto della variabilità delle presenze, in numero di circa 30.000 comprensivo dei pasti destinati al personale scolastico avente diritto.

Art. 14 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà:

a) per i frequentanti i servizi scolastici, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettiva frequenza scolastica. La data di inizio e termine effettivo del servizio sarà comunicata con 5 giorni di preavviso. Il Comune di Girifalco si riserva di posticipare l'inizio e di anticipare il termine finale del servizio a seconda delle esigenze dei singoli servizi e scuole o delle proprie esigenze organizzative e finanziarie.

Art. 15 - Sciopero e/o interruzione del servizio.

In caso di sciopero e/o interruzione delle istituzioni scolastiche, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con i servizi di medicina scolastica competenti.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà del Comune, della quale non sia stata data alcuna comunicazione all'O.E. con un anticipo di almeno 12 ore, il Comune riconoscerà allo stesso operatore economico un equo indennizzo non superiore in ogni caso al 10% del valore medio della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui il Comune abbia provveduto ad informare, anche informalmente, l'O.E. della possibile sospensione totale o parziale delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, pur senza l'esatta indicazione delle adesioni, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'O.E. medesimo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'O.E. che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dalle prescrizioni del presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: condizioni meteo che determinano lo stato di allerta da parte della protezione civile, nevicate, danni alla viabilità che impediscono la percorribilità ecc.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 16 - Relazione sull'andamento del servizio

A richiesta del Comune, l'O.E. trasmetterà una relazione sull'andamento del servizio affidato contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma, all'organizzazione del lavoro e alle attività di formazione del personale.

Art. 17 - Estensioni del servizio

L'O.E. dovrà provvedere all'acquisizione delle presenze giornaliera e del numero dei pasti direttamente dalla comunicazione proveniente dalla piattaforma che gestisce i servizi scolastici

Art. 18 - Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'O.E. ha l'onere di assicurare la collaborazione con la Commissione mensa comunale, qualora istituita, per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

L'O.E. dovrà altresì garantire la propria disponibilità e attiva collaborazione nell'organizzazione e gestione delle iniziative di educazione alimentare proposte dal Comune, con oneri e costi, in ogni fase di effettuazione (progettazione e realizzazione) interamente a carico dell'O.E.

Art. 19 - Stipulazione del contratto e relativi oneri

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 20 - Spese inerenti al servizio

È a carico dell'aggiudicatario ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente:

- a) all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale (compresi gli oneri previdenziali e assicurativi), trasporto e consegna dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia di Viale dei Cipressi (plesso cipressi e plesso Bufalello), la scuola Primaria di Via G. Boccaccio, 11, e la scuola secondaria di I grado di Via E. De Amicis, distribuzione dei medesimi, pulizia e riordino locali mensa;
- b) fornitura sacchi per i rifiuti, i tovaglioli e le tovaglette;
- c) le attrezzature necessarie per la distribuzione nonché per la rimozione dei rifiuti solidi urbani e lo smaltimento dei rifiuti speciali (il fornitore ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni impartite dal committente in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti);
- d) tutte le spese relative a contributi, imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

Art. 21 - Recesso da parte della stazione appaltante

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile la stazione appaltante può recedere dal contratto, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne in fornitore delle spese sostenute e del mancato guadagno.

Art. 22 – Cauzioni

Ai sensi dell'art. 53, commi 2 e 3, del D.Lgs. n. 36/2023, l'offerta presentata dal concorrente nel corso della procedura di gara dovrà essere corredata da garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria", pari all'1% dell'importo previsto nell'avviso o nell'invito per il contratto oggetto di affidamento, costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106 dello stesso D. Lgs. n. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 *"Per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale; tale obbligo è indicato negli atti e documenti di gara"* a garanzia degli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto.

L'O.E. dovrà inoltre stipulare le polizze previste dal successivo art. 23.

Art. 23 – Assicurazioni

L'O.E. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

L'aggiudicatario è il solo responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti del Comune di Girifalco, relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico dell'operatore economico gli oneri e i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

È pertanto a carico dello stesso O.E. l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa contro tutti i rischi inerenti a ogni fase della gestione dell'appalto.

L'operatore economico è tenuto, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi che venissero arrecati dal personale della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:

- per responsabilità civile verso terzi (RCT): € 1.500.000,00 per ogni sinistro per danni a persone e € 500,00 per danni a cose;
- per responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO): € 1.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona.

Si precisa che il Comune di Girifalco dovrà essere considerato terzo a tutti gli effetti così come i suoi amministratori e dipendenti con rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Girifalco, dei suoi amministratori e dipendenti;

Si precisa, altresì, che la stipula della predetta polizza viene richiesta esclusivamente per una maggiore tutela della stazione appaltante e degli utenti del servizio, e pertanto si ribadisce che:

- l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture prestate dal contratto di assicurazione (incompletezza/assenza di garanzie o presenza di eventuali sotto limiti di indennizzo per talune tipologie di danni) non esonererà in alcun modo l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo allo stesso la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati;
- le eventuali franchigie e/o scoperti previsti dal contratto non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati;
- la stazione appaltante verrà quindi sempre tenuta indenne per eventuali danni imputabili all'aggiudicatario e non coperti dalla sua polizza assicurativa.

L'O.E. risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune di Girifalco e a terzi, oltre ovviamente ai destinatari/beneficiari del servizio.

L'esistenza delle polizze di cui sopra non liberano l'O.E. dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia ed in particolare non liberano l'O.E. dalla responsabilità derivante dall'inosservanza del D.Lgs. n. 81/2008.

Art. 24 - Responsabilità

L'O.E. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio e danno arrecati al Comune e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 25 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'aggiudicatario non intenda accettare l'incarico, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale idonea a tutelare gli interessi dell'Ente stesso.

Art.26 - Variazioni del numero e tipologia di utenti

L'O.E. è tenuto all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche normative anche nel caso di modifiche della tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Art. 27 - Subappalto

È ammesso il subappalto.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni di cui all'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

In particolare, ai sensi del comma 4 del suddetto D.Lgs. n. 36/2023, il fornitore può affidare in subappalto i servizi e le forniture oggetto del presente capitolato, previa autorizzazione del Comune di Girifalco e a condizione che:

- il subappaltatore sia qualificato per le lavorazioni o le prestazioni da eseguire;
- non sussistano a suo carico le cause di esclusione previste dal D.Lgs. n. 36/2023;
- all'atto dell'offerta siano stati indicati i lavori o le parti di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare.

Art. 28 - Licenze e autorizzazioni in materia di norme di sicurezza

Come detto, la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovranno essere effettuati presso il centro di produzione di proprietà o nella disponibilità del fornitore ritenuto idoneo dall'Autorità sanitaria competente ovvero, se disponibile e/o utilizzabile, presso i locali di mensa scolastica di proprietà comunale, nel caso di completamento dei lavori di riqualificazione strutturale che attualmente li interessano.

Il centro di produzione dovrà comunque essere munito di idonea autorizzazione sanitaria, emessa dall'Autorità competenti, unita alle altre autorizzazioni previste per la veicolazione dei pasti.

Il fornitore dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti da trasportare e somministrate presso la sede scolastica di refezione.

In merito ai mezzi adibiti al trasporto dei pasti, essi dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente di settore e tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di alterazione che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da qualsiasi altro fattori ambientale e non che possa alterarli e/o danneggiarli. Il vano di carico dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti dovrà essere separato dal piano di guida.

Gli stessi mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

Il fornitore dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nelle singole sedi di refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

TTTOLO III - PERSONALE

Art. 29 - Personale

L'O.E. dovrà assicurare il servizio con proprio personale ed a suo rischio.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito con esito favorevole specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale. Prima dell'inizio del servizio, l'operatore economico dovrà trasmettere al Comune di Girifalco l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per l'esecuzione dell'appalto con l'indicazione delle qualifiche possedute.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per iscritto al Comune.

Il personale dell'O.E. addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, in modo da garantire un buon servizio.

Il personale impiegato nel servizio dovrà avere compiuto il diciottesimo anno di età e non deve avere subito condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600 *bis*, 600 *ter*, 600 *quater*, 600 *quinqies* e 609 *undecies* del codice penale, ovvero irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

L'O.E. deve costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii.

L'O.E. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro di cottura sia presso i refettori, e di tutto quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al fornitore la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica e relazionale con gli utenti della refezione. In tale caso l'O.E. provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. La richiesta del Comune deve essere motivata da un riscontro oggettivo.

Art. 29 bis - Clausola sociale di riassorbimento del personale uscente

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già utilizzato nell'esecuzione del contratto, come previsto dall'Art. 57 e art. 102 del Codice

Art. 30 - Organico

L'organico dovrà essere dichiarato nel progetto complessivo per la gestione del servizio in fase di offerta dall'O.E., come numero, mansioni e livello, monte-ore.

Art. 31 - Reintegro personale mancante

Nel caso di variazione del personale addetto al servizio di cui al presente capitolato, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Comune.

Art. 32 - Direzione del servizio

L'O.E. dovrà affidare la direzione del servizio oggetto del presente capitolato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di adeguata esperienza. Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

Art. 33 - Vestiario

L'O.E. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio.

L'O.E. deve altresì fornire ai genitori facenti parte della Commissione mensa, ove costituita, camici monouso, mascherine, cuffie e sovrascarpe monouso in occasione dei sopralluoghi che effettueranno presso il centro di cottura gestito dal fornitore nell'ambito del presente appalto.

Art. 34 - Igiene del personale

Il personale, in servizio presso il centro cottura, addetto alla manipolazione ed alla preparazione degli alimenti durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti forniti dall'O.E. previsti dalla legislazione vigente (camice chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura e idonee calzature).

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso.

Nelle aree di immagazzinamento e distribuzione degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica).

In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia.

Per l'utilizzo dei prodotti di carta destinati all'uso per l'igiene personale, l'O.E. dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta tessuto" del D.M. 10/03/2020 e alle ulteriori norme vigenti in materia.

Art. 35 - Controllo della salute degli addetti

L'O.E. deve provvedere a garantire al Comune che il personale impiegato per la realizzazione del servizio abbia i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

Art. 36 - Rispetto delle normative vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni

L'O.E. dovrà assicurare l'osservanza delle norme derivanti da leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui alla legge n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la 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.

Inoltre, l'O.E. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 37 - Applicazioni contrattuali

L'O.E. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro (CCNL), applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve risultare regolarmente assunto dall'O.E.

L'O.E. dovrà comunicare, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco del personale impiegato, con l'indicazione degli estremi della carta d'identità di ciascuno, qualifica, livello retributivo di ogni dipendente e monte ore contrattuale settimanale.

I suddetti obblighi vincolano l'O.E. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'O.E. deve tenere indenne il Comune da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e suoi dipendenti.

Art. 38 - Rispetto degli obblighi previdenziali

L'O.E. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che qui si intendono tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa 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 che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'O.E. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

TTTOLO IV - CARAT*TERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PERLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 39 - Riferimenti normativi

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283/62 e al suo Regolamento di esecuzione D.P.R. e successive modifiche, ai regolamenti CE 852-853-854-882-1935/2004, 178/2002, 2073/2005, 834/2007 e al D.Lgs. n. 193/07.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica contenuti nel regolamento CE n 2073/2005.

Le derrate biologiche, se utilizzate, dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni).

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime e derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). Sul punto si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Art. 40 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- alle “Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” indicate nel presente capitolato, nonché alle specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.3.1 “Produzione degli alimenti e delle bevande” del DM del 25 luglio 2011 sopra richiamato.

Art. 41- Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del regolamento CE 1169/2011 e ss.mm.ii.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, tranne che per frutta e verdura.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall'O.E. deve contenere i seguenti dati:

- fornitore originario o, qualora non fosse possibile, indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza o lotto di appartenenza;
- data prevista per il consumo;
- quantità.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto.

Per i prodotti biologici, se utilizzati, le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura da carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o da fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente.

Art. 42 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate

Si osservano le seguenti disposizioni:

- a) i prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative, nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori;
- b) ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda, stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto;
- c) è tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio;
- d) gli spinaci e le bietole devono essere strizzati e tagliati finemente. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate, i finocchi e le carote crudi devono essere sempre filangé, i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
- e) per i formaggi serviti non in confezione originale dove essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna;
- f) la frutta deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal Servizio Refezione comunale;
- g) nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti all'igiene della produzione, l'igiene del personale o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico-sanitaria l'O.E. deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Stazione appaltante.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 43 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'O.E. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

Art. 44 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/80 dal D.Lgs. n. 109/92, dal D.Lgs n. 181/03, dal regolamento UE n. 1169/2011 e successive modificazioni, nonché dalle ulteriori norme vigenti in materia.

Art. 45 - Conservazioni campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'O.E. deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno 100 grammi di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli a -18°C per 72 ore successive.

Il Comune si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 46 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

Art. 47 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata fatto salva quanto previsto al successivo articolo.

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 48 - Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

La competenza professionale dell'O.E. deve, quindi, esprimersi al meglio per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, adeguando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradimento e di soddisfazione dell'utenza.

L'O.E. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dal Comune, sulla base di procedure HACCP e dell'autocontrollo.

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.

È consentito l'abbattimento per alimenti come roast-beef e ragù e per singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal servizio di medicina scolastica o equivalente dell'ASP competente. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

Art. 49 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- b) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- c) la carne trita deve essere macinata in giornata;
- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- e) il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio della verdura da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- f) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- g) le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- h) legumi secchi: a mollo per 24 ore;
- i) è assolutamente vietato raffreddare e riscaldare ripetutamente i prodotti già cotti e raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- j) per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici e locali distinti;
- k) per gli arrosti, brasati, roast-beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a kg. 2/2,5;
- l) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- m) l'olio per la frittura (da usare solo extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta;
- n) per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- o) il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalle competenti autorità sanitarie per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Art. 50 - Condimenti

Nei refettori deve essere consegnata, se richiesto, sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

TITOLO VII - MENÙ

Art. 51 - Menù

I pasti saranno prodotti attenendosi scrupolosamente alle Tabelle Dietetiche predisposte dal servizio di Medicina Scolastica dell'ASP competente all'inizio di ogni anno scolastico cui si rimanda precisando che al presente

capitolato sono allegate a titolo esemplificativo quelle vigenti al momento della sua approvazione. Dovranno essere rispettati i menù predisposti dal servizio di Medicina Scolastica dell'ASP competente.

L'O.E. si assume l'onere di rispettare i menu predisposti dall'ASP competente.

Anche le quantità da somministrare sono quelle previste dal competente servizio dell'ASP alle quali si rimanda, precisando che al presente capitolato sono allegate a titolo esemplificativo quelle vigenti al momento della sua approvazione.

L'Asp in tali predetti documenti prevede le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù, nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero alternative.

Le pesature indicate s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalle tabelle dietetiche, questi dovranno essere comunque forniti dall'O.E. senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

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

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune.

Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso i refettori per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'ASP di verificarne il rispetto.

Art. 52 - Composizione e struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali

I pasti, preparati presso il centro di produzione del fornitore e trasportati e distribuiti presso la sede di refezione scolastica devono essere confezionati seguendo rigorosamente le grammature concordate per il menù, in idonei contenitori per alimenti opportunamente sigillati. Il Comune può richiedere variazioni di grammature a seguito di modificazioni ed innovazioni culinarie, le cui ricette sono concordate con il fornitore. Menù e Tabella Dietetica sono predisposte dall'Azienda Sanitaria Provinciale di competenza territoriale. I menù proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e quantità a quanto riportato nella Tabella dietetica e per tipologie degli alimenti secondo la Tabella Merceologica. I menù sono articolati settimanalmente e potranno essere modificati dal Comune, di concerto con la Medicina Scolastica dell'A.S.P., tenendo conto della situazione climatica o di altri fattori contingenti.

Detti menù sono differenziati per le diverse tipologie di utenza.

L'operatore economico si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate. L'O.E. si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta apposita richiesta in tempo utile entro le ore 09:30 dello stesso giorno. Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose e/o culturali, l'O.E. è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno,

menù alternativi. Solo eccezionalmente, in coincidenza con le festività (Natale, Pasqua, Carnevale, Halloween, ultimo giorno di scuola) o nelle giornate a tema, potrà essere concordato un menù idoneo alla ricorrenza previa approvazione del competente servizio dell'ASP. In tali occasioni, il Comune può richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo paragrafo.

L'O.E., su presentazione di certificazione medica, deve approntare diete speciali per i diversi utenti in collaborazione con il servizio dell'ASP competente. Ogni dieta speciale potrà essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome della scuola, della classe, dal cognome e dal nome dell'utente a cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista, dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

La composizione della dieta speciale e del cestino destinato all'alunno con certificazione medica dovrà tener conto della stessa ed essere preparato con ingredienti il più simili possibile a quelli utilizzati per i cestini standard.

La dieta speciale dovrà essere comunicata a cura dell'O.E.:

- alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
- ai genitori/tutori dei bambini,
- al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASP territorialmente competente.

Inoltre, l'O.E. è tenuto ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, sul menù o su apposito cartello, la dicitura "per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio".

Tale documentazione dovrà quindi essere conservata a disposizione del personale che dovrà averne piena conoscenza.

Art. 53 - Variazione del menù

La Tabella dietetica è suscettibile di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici tipici e tradizionali, sperimentazioni, proposte e indicazioni da parte degli organismi competenti (ASP, Unità di Nutrizione, Commissione mensa, Direzioni Scolastiche ecc.), emergenze alimentari di qualsiasi natura, necessarie applicazioni del principio di precauzione. Il Comune si riserva, inoltre, di modificare la stesura della Tabella dietetica e del menù a seguito dell'applicazione di riforme istituzionali che modificassero le fasce d'età dell'utenza, concordando comunque le possibili variazioni con il fornitore.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Servizio competente dell'ASP. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'O.E. adotta la variazione concordata purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, il fornitore deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'O.E. deve proporre ai predetti organi i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale.

TTTOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 54 - Contenitori

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze devono essere utilizzati contenitori termici, all'interno dei quali devono essere allocati contenitori in polipropilene (non espanso) termosaldati.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per sugo, per le pietanze, per i contorni).

Inoltre, i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta del referente comunale della ristorazione scolastica, anche per singola classe.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale del fornitore, il luogo e la data di produzione dei pasti, le modalità di conservazione. Inoltre, deve essere indicata la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.

Per quanto riguarda il pane, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite.

Il Comune si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in "monorazione".

L'O.E. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il centro di produzione ovvero presso la sede di refezione dove l'O.E. effettua la distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 55 - Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti

A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve sempre essere presente il menù in uso.

Nel caso in cui il trasporto e la consegna dei pasti presso la sede di refezione vengano effettuati da personale non dipendente dell'O.E. e con mezzi di proprietà di terzi, lo stesso fornitore si assume l'intera responsabilità, nei confronti del Comune, del corretto svolgimento del trasporto stesso, ai sensi di quanto stabilito nel presente capitolato.

A tale scopo l'O.E. dovrà garantire la disponibilità di un parco automezzi di trasporto tale da assicurare la distribuzione dei pasti presso le suddette scuole alle ore indicate e nel rispetto della normativa vigente.

L'O.E. dovrà impiegare un numero di mezzi adeguato tale da garantire una permanenza dei contenitori sui mezzi medesimi non superiore sessanta minuti. La consegna dei generi alimentari deperibili avverrà di norma tra le ore secondo l'orario richiesto dalle Istituzioni scolastiche. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

L'O.E., inoltre, dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.3.3 “Trasporti” del D.M 25.7.2011 e produrre la relativa verifica.

TITOLO IX - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 56 - Prenotazione e consegna dei pasti

I dati relativi al numero dei pasti giornalieri da consegnare saranno acquisiti tramite comunicazione entro le ore 9:30 di ciascun giorno, acquisita dal personale del fornitore a seguito di comunicazione proveniente dalla piattaforma che gestisce i servizi scolastici. Tale comunicazione comprende anche le diete in bianco, le diete alternative e le speciali.

Si rimarca che per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici che garantiscano il mantenimento delle temperature prescritte dalla vigente normativa nonché il rispetto degli standard igienici previsti e delle proprietà organolettiche dei cibi. Al loro interno vengono collocati contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il fornitore è responsabile del mantenimento della qualità, del gusto, della conservazione e della igienicità del cibo in conseguenza del trasporto. In particolare, nel caso in cui i pasti risultino, a seguito del tempo occorrente al trasporto, non più gradevoli al gusto (es. pasta scotta, pietanze fredde), l'O.E., su segnalazione del Servizio Istruzione, dovrà provvedere celermente ad eliminare il disservizio, salva l'eventuale applicazione delle penalità di cui al presente capitolato.

I pasti devono essere consegnati presso la sede di refezione scolastica secondo un programma di distribuzione concordato con la Direzione scolastica della scuola stessa, in un arco di tempo compreso tra i 10 e i 15 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12:30. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.

Art. 57 - Distribuzione

Per lo svolgimento dei servizi previsti, il fornitore dovrà mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare una tempestiva ed ordinata esecuzione dei servizi stessi, conformemente a quanto stabilito dal presente capitolato affinché il servizio possa iniziare all'orario stabilito dal Servizio Istruzione.

Al fine di garantire la massima efficienza alle operazioni di distribuzione, deve essere garantita una presenza idonea di personale nei vari plessi per lo sporzionamento.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare per il buon andamento del servizio le seguenti norme:

- a) le sedie dovranno essere riordinate “a terra” e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- b) i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- e) l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza;
- c) le ceste ed i cestini del pane della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- d) le bottiglie di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni;

- e) al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti, le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici i quali, a loro volta, dovranno essere immediatamente richiusi dopo la somministrazione agli alunni;
- f) prima di iniziare le operazioni di distribuzione i pasti dovranno essere porzionati;
- g) qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, etc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto alla Segreteria didattica della Scuola, la quale a sua volta curerà di darne notizia all'Ente comunale;
- h) la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto;
- i) i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- j) le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali.

Art. 58 - Composizione del pasto

Il pasto giornaliero per la mensa scolastica dovrà essere conforme alla Tabella dietetica predisposta dal Servizio di Medicina Scolastica dell'A.S.P. territorialmente competente ed essere così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta;
- acqua minerale naturale in confezione monodose.

Art. 59 - Fornitura di materiale a perdere e materiale vario

Il Comune richiede all'O.E., compresi nel prezzo del pasto, la fornitura di materiale a perdere, che deve essere resistente e rispondente alle esigenze del servizio, come: tovaglette monoposto, tovaglioli, bicchieri. L'O.E. utilizzerà le posate e i piatti forniti dalla stazione appaltante e in assenza della suddetta fornitura provvederà con stoviglie monouso.

Il Comune si riserva di richiedere, per situazioni di emergenza, la fornitura di ogni eventuale altro materiale a perdere il cui costo si considera compreso in quello del pasto. Il materiale a perdere deve essere fornito, tenendo conto delle eventuali rotture o altro, che possono accadere durante la distribuzione e somministrazione giornaliera dei pasti.

TTTOLO X - CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 10 marzo 2020,

Art. 60 - Specifiche tecniche

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche previste dal D.M. 10.03.2020, più volte richiamato ed al quale si rimanda per i dettagli:

(.....) omissis D.M. 10.03.2020

A. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

a. Clausole contrattuali.

Ai sensi dell'art. 34, commi 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, tutte le seguenti 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:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale

18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

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

- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa

approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalita' per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in liberta'» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in liberta'» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica. Non e' consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure

<http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

- le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalita' inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformita' 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 Qualita' 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 e' consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne' prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualita' DOP o IGP o «di montagna» in conformita' 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.

- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacita' l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole e' ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed

in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilit  ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversit  e ad elevate scorte di carbonio, cos  come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: 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 di cioccolato 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, nonch  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 conformit  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, affinche' nei menu' relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonch  delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menu', completo di tali informazioni, dovr  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 illiceit  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 schiumatole di diverse misure

appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono 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 menu 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. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

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 menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le

modalita' 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 conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

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.

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

(Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta).

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo e' sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis...., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- «doppia parete»;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

b. Criteri premianti.

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

1. Chilometro zero e filiera corta.

Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (5).

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenire da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.

Sub criterio a) Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero dei pasti da offrire;

pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

Sub criterio b) Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto

- GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Verifica: Sub criterio a) Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti

informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i

«produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute. Sub criterio b) Presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.

La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

Si assegnano punti tecnici cumulabili a seconda delle seguenti condizioni:

Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto

- GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (punti X);

Sub criterio b) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (punti Y);

Verifica: presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Per il sub criterio a) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Per il sub criterio b) Presentare una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

3. Comunicazione.

Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.

Verifica: descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.

4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.

Si assegnano punti tecnici cumulabili per l'assunzione dei seguenti impegni:

Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti X);

Sub criterio b) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91. Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti Y > X).

Verifica: presentazione di una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale con le modalità indicate nel criterio relativo alle «Caratteristiche e tipologie degli alimenti somministrati e comunicazione delle relative informazioni».

5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

Sono attribuiti punti tecnici in base ai seguenti impegni:

Sub criterio a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848;

Sub criterio b) Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>)) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings>); le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/> Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)).

Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente

rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati.

Sub criterio c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare(dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

Verifica: presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.

Cfr. il corrispondente criterio premiante dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (sub D, lett. c, punto 6).

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 62 - Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'O.E., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni. L'aggiudicatario è tenuto a fornire al Comune, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, copia del Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto ai sensi dell'art. 17 secondo i contenuti dell'art. 28 del D.Lgs n. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'aggiudicatario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del Medico Competente (se previsto), del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (se nominato) e degli addetti alla gestione delle emergenze, nonché il nominativo della persona referente *in loco* dell'O.E. per lo specifico appalto, delegato (secondo le modalità indicate all'art. 16 del D.Lgs n. 81/08) dal datore di lavoro a rappresentarlo, quando necessario, per tutte le attività di gestione della sicurezza e le misure di coordinamento.

Prima dell'inizio del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del servizio prevenzione e protezione, ai sensi del sopra richiamato D.Lgs. n. 81/2008.

Inoltre, il Responsabile S.P.P. dell'O.E. dovrà informare il Responsabile S.P.P. della scuola interessata dal servizio di ristorazione sui rischi specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze. I rischi da interferenza (quali ad esempio la movimentazione carichi, il ribaltamento contenitori, lo scivolamento/inciampo del lavoratore, ecc.) non hanno comunque, per la loro natura, una rilevanza economica tale da incidere sugli oneri di sicurezza a carico dell'O.E.

L'O.E. è tenuto alla totale e precisa osservanza delle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione idonei a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (DPI). Dovrà inoltre adottare tutti i procedimenti e le cautele idonei a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

A richiesta della Stazione appaltante l'O.E. dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad esso competono in materia.

Ai sensi del più volte citato D.Lgs. n. 81/2008 o della L.R. 38/2007 e ss.mm.ii., l'O.E. è tenuto:

- a) a comunicare alla Stazione appaltante i rischi specifici che verranno introdotti nell'ambiente di svolgimento del servizio espletato, in quanto derivanti dai servizi stessi;
- b) ad impiegare, nell'esecuzione del servizio affidati, personale avente capacità professionali adeguate al servizio da svolgere ed in regola circa gli obblighi datoriali;
- c) all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
- d) a concordare con la Stazione appaltante le specifiche modalità di esecuzione del servizio, congiuntamente alle misure di prevenzione e protezione da adottare per l'espletamento di servizi che potenzialmente, possono presentare rischi di incendio, esplosione, proiezione di materiali, emissione di polveri, fumi, gas, rumore, etc.;
- e) a non riversare residui di sostanze pericolose e/o inquinanti per le persone e per l'ambiente, nelle condutture della rete fognaria o nei cassonetti pubblici;
- f) a non procedere, a qualsiasi titolo, all'accumulo o deposito di scorte di materiali, attrezzi, etc., lungo le vie di circolazione e di esodo, lungo i vani antiscale e in prossimità delle porte di emergenza oltre che nei luoghi accessibili al pubblico;
- g) a osservare, nei confronti del personale adibito al servizio, gli obblighi propri dei datori di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
- h) a portare a conoscenza del personale addetto ai servizi (conoscenza da comprovare con firma per presa visione degli interessati) il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigere, dallo stesso, il completo rispetto.

TTTOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 63 - Diritto e modalità di controllo del Comune

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'O.E. alle prescrizioni contrattuali e di legge.

L'O.E. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro di produzione e della sede di refezione scolastica, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità dei campioni prelevati.

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

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

Il Comune provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'operatore economico. Qualora i referti diano esito positivo, all'O.E. verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

L'O.E. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per i controlli di conformità i Piani di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, relativamente al centro di produzione e alla sede di refezione scolastica. I sistemi di autocontrollo adottati dovranno tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'O.E. deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Art. 64 - Contestazioni

Il Comune farà pervenire per iscritto all'O.E. eventuali contestazioni e conseguenti prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il termine stabilito dal Comune con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni scritte che, in questo caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Se entro il termine stabilito l'O.E. non provvede a fornire idonee giustificazioni o ad adeguarsi a quanto chiesto, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO XIII - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Art. 65 - Inadempienze e penali

Nel caso si verifichino inadempienze dell'O.E. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla stazione appaltante delle penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penali minime che il Comune si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 250,00 per ogni episodio di ripetuto ritardo nei tempi di consegna dei pasti o, all'inverso, di consegna effettuata con troppo anticipo rispetto all'orario di consumo dei pasti;
- € 100,00 per 1/2 ora di ritardo;
- € 200,00 per un'ora di ritardo,
- € 100,00 all'ora per ogni ora di anticipo di consegna del pasto;
- € 500,00 per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;
- € 500,00 per ogni caso di mancata conservazione del pasto test;
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio;

- € 200,00 per ogni caso da mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti;
- € 500,00 per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con il Comune senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- € 250,00 per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati, al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- € 500,00 per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- € 500,00 per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato;
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente capitolato (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo di fornitura contestata;
- € 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- € 250,00 per ogni pasto in caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione", delle modalità operative riportate nel presente capitolato e/o delle norme igienico-sanitarie;
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal presente Capitolato speciale di appalto;
- € 250,00 per ogni pasto in caso di rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti;
- € 250,00 per ogni pasto in caso di mancato utilizzo dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta o del Mercato Equo, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro (CCNL);
- € 250,00 per ogni pasto in caso di mancata consegna degli stessi;
- € 250,00 per ogni caso di mancata consegna di materiale a perdere;
- € 1.000,00 per ogni pasto in caso di intossicazione alimentare dovuta ad accertata imperizia dell'O.E.;
- € 2.000,00 per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente capitolato d'appalto;
- € 2000,00 per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nel centro di produzione pasti e nei terminali di distribuzione;
- € 1.000,00 per ogni caso di contestazione allo scolaro/utente della mancanza/invalidità del buono pasto in presenza di persone terze (quali, ad esempio, i compagni di classe dell'utente).

La contestazione dell'inadempienza è inviata tramite pec all'O.E. da parte del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune, con indicazione di un termine, fissato in 10 giorni dalla data del suo ricevimento, per le eventuali controdeduzioni ovvero per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata. Si darà corso all'applicazione delle penali nel caso in cui, entro il termine indicato dal Comune, gli elementi giustificativi non

vengano forniti nei termini previsti o non siano ritenuti validi o l'inadempienza contestata non venga regolarizzata da parte dell'O.E.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale ove disposta dal Comune.

Art. 66 - Risoluzione di diritto del contratto

Nel caso in cui, nel corso del contratto, venisse accertato che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, il Comune può fissare un congruo termine entro il quale l'O.E. si deve conformare a tali condizioni. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'O.E.

Si precisa, pertanto, che, in caso di una delle inadempienze suddette, la mancata regolarizzazione e/o conformazione alle prescrizioni stabilite dalla Stazione appaltante vale come clausola risolutiva espressa del contratto di appalto, che l'Ente comunale può esercitare mediante trasmissione di pec all'O.E.

Art. 67 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'appaltatore, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'O.E. e salva l'applicazione delle penali previste.

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. 1456 del codice civile, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o altri e diversi casi di cessione dell'attività dell'O.E.;
- b) impiego di personale non dipendente dell'O.E.;
- c) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- d) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E., nell'ipotesi in cui l'intossicazione alimentare dovuta ad accertata imperizia dell'O.E. coinvolga un numero di utenti superiore a 5;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro (CCNL);
- f) interruzione non motivata del servizio;
- g) subappalto del servizio tranne quelli autorizzati in violazione di quanto previsto dal Bando e dal Disciplinare e dal Capitolato di gara, e comunque come indicato nell'offerta;
- h) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'O.E. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che il Comune giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- n) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi come previsto da capitolato.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 68 - Recesso dal contratto da parte dell'O.E.

Qualora l'O.E. intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto al fornitore per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 69 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è stabilito come appresso.

N.	Tipologia utenti	Prezzo a base d'asta
1	Pasti per le scuole dell'infanzia	3,99
2	Pasti per la scuola primaria	3,99
3	Pasti per il personale scolastico autorizzato (docenti ed ATA) e personale cucina	3,99

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compresi tutti i servizi nonché le diverse componenti che concorrono al costo del pasto: materie prime, manodopera cucina, attrezzature, spese generali, trasporto, ecc. Si precisa che saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti

Art. 70 - Fatturazione e pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture differite mensili emesse dall'O.E., sulle quali dovrà essere riportato il numero dei pasti consegnati o suddivisi per tipologia di utenti: previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio e del numero effettivo dei pasti forniti che si evincerà a seguito di regolare controllo sulla piattaforma che gestisce i servizi scolastici canale telematico utilizzato dalla Stazione appaltante per l'erogazione dei ticket mensa.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'O.E., il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

I pagamenti saranno effettuati previa verifiche d'uso su presentazione di regolari fatture elettroniche, controllate dall'Ufficio competente secondo le verifiche in uso presso le pubbliche Amministrazioni.

I pagamenti avverranno nei termini di legge.

Ai sensi del comma 629, lettera b), della legge n. 190/2014, le Pubbliche Amministrazioni acquirenti di beni e servizi sono obbligate a liquidare al fornitore il solo imponibile (esclusa Iva) delle fatture di acquisto emesse dal 01.01.2015 e a trattenere l'importo corrispondente all'Iva al fine del versamento diretto allo Stato.

Inoltre, con D.L. 24.4.2014 n. 66 (convertito in Legge 23.06.2014, n. 89), viene inserito, a decorrere dal 31.03.2015, l'obbligo di presentazione della fattura elettronica nei confronti degli Enti Locali richiedenti forniture o servizi.

A questo proposito si comunica che il Codice Univoco Ufficio del Comune di Girifalco, a cui dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche per ciascun contratto è: **XBHM1W**.

Oltre al "Codice Univoco Ufficio" che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, devono essere indicati anche le seguenti informazioni:

- Codice Identificativo Gara (CIG);
- Numero e data della determinazione di affidamento del servizio (impegno di spesa).

Art. 71 - Revisione prezzi

In attuazione dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023, il presente contratto è soggetto a revisione periodica dei prezzi al verificarsi delle condizioni di seguito indicate.

La revisione può essere attivata, su istanza motivata di una delle parti, esclusivamente al verificarsi di condizioni oggettive e non prevedibili al momento della presentazione dell'offerta che determinino una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo delle componenti della prestazione, con particolare riferimento a:

- a) il costo delle materie prime e delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti;
- b) il costo della manodopera, anche a seguito del rinnovo dei contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili al personale impiegato nell'esecuzione del servizio, di cui all'Art. 37 del presente capitolato.

Ai fini del calcolo della variazione di cui al periodo precedente, si fa riferimento agli indici ufficiali ISTAT dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione e delle retribuzioni contrattuali orarie relativi al comparto della ristorazione collettiva, anche in forma disaggregata per singola componente di costo, secondo quanto stabilito dall'art. 60, commi 3 e 4, del D.Lgs. n. 36/2023 e dai relativi decreti attuativi del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.

In ragione della durata contrattuale, la richiesta di revisione può essere presentata una sola volta, non prima che siano trascorsi 5 (cinque) mesi dall'avvio effettivo del servizio, e comunque non oltre 60 giorni prima della scadenza contrattuale, per consentirne l'istruttoria e l'eventuale applicazione nel periodo residuo di vigenza. La compensazione è riconosciuta solo se la variazione degli indici di cui al comma 2, verificata rispetto al valore preso a base per la formulazione dell'offerta, risulti superiore al 5% (cinque per cento), ed è comunque limitata alla sola parte eccedente tale soglia.

L'istanza di revisione, corredata della documentazione giustificativa, è presentata dall'O.E. al RUP, che verifica la sussistenza dei presupposti di cui ai commi precedenti e la congruità del calcolo. La variazione riconosciuta si applica al prezzo unitario del pasto di cui all'Art. 69 a decorrere dal mese successivo a quello di presentazione dell'istanza, senza effetto retroattivo, e comunque limitatamente ai pasti erogati nel periodo residuo di vigenza contrattuale.

In caso di proroga del contratto disposta ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. n. 36/2023, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della nuova procedura di affidamento, il meccanismo di revisione di cui al presente articolo continua ad applicarsi anche al periodo di proroga, alle medesime condizioni.

La revisione dei prezzi non può in alcun caso alterare la natura generale del contratto né essere utilizzata per compensare l'ordinaria alea contrattuale, l'ordinaria fluttuazione economica o il rischio di mercato assunto dall'O.E. in sede di offerta, ai sensi dell'art. 9 del D.Lgs. n. 36/2023.

[Art. 72 - Foro competente](#)

Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di Catanzaro.

TTTOLO XV – RINVIO

[Art. 73 - Rinvio](#)

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.