



COMUNE DI CASALEONE

Provincia di Verona

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**ANNI SCOLASTICI
2021/2022 - 2022/2023**

con possibilità' di rinnovo
per altri due anni

INDICE

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto	Pag. 3
Art. 2 – Durata dell'appalto	Pag. 4
Art. 3 - Importo stimato dell'appalto	Pag. 5
Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio	Pag. 6
Art. 5 – Locali e attrezzature	Pag. 7

TITOLO II

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU' - CARATTERISTICHE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 6 - Caratteristiche delle derrate alimentari e preparazione dei pasti	Pag. 8
Art. 7 – Menù	Pag. 9
Art. 8 – Diete speciali	Pag. 11
Art. 9 – Menù alternativi	Pag. 12
Art. 10 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti	Pag. 12
Art. 11 - Campionatura rappresentativa del pasto	Pag. 13
Art. 12 - Veicolazione dei pasti	Pag. 14
Art. 13 – Modalità di esecuzione del servizio	Pag. 14
Art. 14 – Somministrazione dei pasti	Pag. 16
Art. 15 – Continuità del servizio	Pag. 18
Art. 16 – Ritardi nelle consegne	Pag. 19
Art. 17 – Oneri a carico della Stazione appaltante	Pag. 19

TITOLO III – NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

Art. 18 – Personale – aspetti previdenziali, assicurativi e di sicurezza del lavoro	Pag. 19
Art. 19 – Responsabile del servizio mensa	Pag. 21
Art. 20 - Garanzie di igiene	Pag. 21
Art. 21 – Vigilanza sull'esecuzione della fornitura	Pag. 22

TITOLO IV – ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 22 – Gestione informatizzata “buoni pasto” - Pagamenti – Revisione Prezzi	Pag. 23
Art. 23 – Tracciabilità dei flussi finanziari	Pag. 24
Art. 24 – Responsabilità ed obblighi assicurativi	Pag. 24
Art. 25 – Deposito cauzionale	Pag. 26
Art. 26 – Affidamento del servizio in pendenza di contratto	Pag. 27
Art. 27 – Stipulazione del contratto	Pag. 27
Art. 28 - Inadempienze e penalità	Pag. 27

TITOLO V – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 29 – Contestazione delle inadempienze	Pag. 29
Art. 30 – Risoluzione del contratto	Pag. 29
Art. 31 – Esecuzione in danno	Pag. 30
Art. 32 – Cessione del contratto e subappalto	Pag. 30
Art. 33 – Riservatezza dei dati trattati	Pag. 30
Art. 34 – Controversie	Pag. 31
Art. 35 – Disposizioni finali	Pag. 31

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato, redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, e in particolare delle “*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*”, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto nr. 1189/2017 e successive modifiche ed integrazioni, e dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al D.M. 10 marzo 2020, ha per oggetto l'appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica comprendente i seguenti servizi e/o forniture:

La preparazione, cottura ed il confezionamento dei pasti in legume fresco-caldo presso le cucine situate alla:

- **Scuola dell'Infanzia di Casaleone - Piazza della Pace;**
- **Scuola dell'Infanzia di Sustinenza - Via Piave;**

nonché:

- l'approntamento dei refettori presso le Scuole;
- il trasporto, la consegna, la distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale addetto alla vigilanza e controllo aventi diritto;
- la porzionatura, la distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei locali cucina, il lavaggio e riordino delle stoviglie in loco per i plessi i cui refettori dispongono di lavastoviglie, raccolta e smaltimento rifiuti nei locali che non dispongono di lavastoviglie;
- il ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- la fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio;
- le stoviglie in ceramica o porcellana, i vassoi, la posateria in acciaio inox ed il materiale accessorio (bicchieri, utensili, caraffe ecc..) che si rendesse necessario reintegrare nel corso della durata dell'appalto;
- piatti, bicchieri e posate in materiale a perdere biodegradabile;
- tovaglioli di carta, tovaglette in rapporto al numero di pasti serviti;
- contenitori auto riscaldanti con relativi cavi di allacciamento ove necessario in relazione alle modalità di svolgimento del servizio;
- detersivi per lavastoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, guanti monouso e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia;
- fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti.
- messa a disposizione agli utenti di un sistema informatico per il pagamento del costo del pasto, la conseguente rilevazione informatizzata delle presenze degli alunni e la relativa gestione dei pagamenti.

Si precisa che nell'A.S. 2020/2021, a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, il servizio ha subito una riorganizzazione nella preparazione e nella distribuzione dei pasti

Nel regime ordinario, i servizi descritti verranno effettuati presso le seguenti sedi scolastiche – refettori . e secondo la seguente presunta articolazione dei giorni di rientro scolastico:

SCUOLE	Ubicazione refettorio	N° giorni settimanali	Dettaglio giorni
Nido integrato “Il Giardino fiorito”	Via Piave	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 11,20
Scuola dell’infanzia Casaleone	Piazza della Pace	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 11,45
Scuola dell’Infanzia Sustinenza	Via Piave	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 11,45
Scuola primaria Sustinenza	Via San Giovanni Bosco	Per n. 2 giorni settimanali	Lunedì e giovedì alle ore 12,30
Scuola Primaria Casaleone	Via Vittorio Veneto	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 12.30

Si precisa che i giorni di rientro pomeridiano potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell’offerta formativa sulla base delle disposizioni normative e regolamentari in vigore.

Le modalità di espletamento dei servizi oggetto del presente appalto sono dettagliate nel prosieguo del presente Capitolato Speciale d’Appalto.

Sono ammessi a fruire dei pasti anche i **dipendenti comunali** che, nei giorni di rientro pomeridiano, intendono usufruire del servizio mensa presso una delle due cucine, tenuto presente che la composizione ed il prezzo dei pasti saranno uguali a quelli forniti agli alunni delle rispettive scuole.

Art. 2 – Durata dell’appalto

L’appalto di cui all’oggetto, ha la durata di **DUE anni scolastici, 2021/2022 e 2022/2023, con possibilità di rinnovo per analogo periodo riferito ai successivi due anni scolastici.**

Il rinnovo potrà essere effettuato ad insindacabile giudizio del Comune, e comunque nei limiti della normativa vigente, agli stessi patti, prezzi, modalità, prescrizioni e condizioni, con obbligo dell’impresa aggiudicataria di accettarlo.

È escluso in ogni caso il rinnovo tacito.

Per ciascun anno scolastico le date esatte di inizio e fine del servizio di ristorazione scolastica sono stabilite dall’Istituzione Scolastica.

L’Azienda affidataria dovrà assicurare il servizio qualora allo scadere dell’appalto non siano completate le formalità relative al nuovo appalto.

La ditta dovrà assicurare e garantire l’esecuzione del servizio anche nelle more della stipula del contratto, in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all’interesse pubblico che è destinata a soddisfare (ai sensi dell’art. 32, comma 8, del d.lgs. nr. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni); il Comune ha la facoltà di procedere alla consegna anticipata del servizio.

Allo scadere del termine contrattuale originario o di rinnovo, è prevista la facoltà per il Comune di prorogare la durata del contratto, ai sensi dell’art. 106, comma 11, del d.lgs. nr. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni; tale proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione di un nuovo contraente e comunque non superiore a 6 mesi. In tal caso l’Azienda affidataria è tenuto all’esecuzione delle prestazioni previste dal contratto agli stessi prezzi, patti, modalità e condizioni (o più favorevoli per il Comune) per tutto il periodo della proroga.

Qualora in conseguenza di una diversa organizzazione dell'orario scolastico l'erogazione del servizio di refezione non si rendesse più necessaria, oppure qualora in caso di sopravvenuta mancanza di risorse non sia più possibile sostenerne gli oneri da parte degli Enti preposti, l'ente appaltante si riserva la facoltà di interrompere il servizio stesso (parziale o totale), senza nessun onere a proprio carico e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e pretese di natura economica, dandone comunicazione alla ditta entro il mese di aprile precedente l'inizio del nuovo anno scolastico.

Art. 3 - Importo stimato dell'appalto

Il prezzo unitario per pasto erogato, posto a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto, è pari ad € **4,30 (euro quattro/30)** al netto dell'iva;

L'importo stimato dell'appalto, rapportato all'intera durata, anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023 è di € 200.664,00 (n. 23.333 pasti annui x € 4,30 di spesa per pasto X 2 anni), IVA esclusa. I costi per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze sono pari a 0 (zero), così come risulta dal Documento Unico di Valutazione dei rischi di interferenza (D.U.V.R.I.) redatto dal RSPP incaricato dal Comune

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, posateria, trasporto, altri oneri a carico dell'appaltatore).

Il valore complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del Codice, è stimato in € 451.494,00, calcolato sulla base di un numero presunto complessivo di pasti riferiti al periodo anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023 con possibilità di rinnovo per analogo periodo riferito ai successivi due anni scolastici e compresa l'eventuale proroga tecnica di 6 mesi, suddivisi tra i vari plessi come nella sotto riportata tabella:

Denominazione scuola	N. Pasti alunni nell'anno	N. pasti insegnanti e personale addetto alla vigilanza nell'anno
Asilo Nido Integrato	3.255	//
Scuola dell'infanzia Casaleone	5.804	920
Scuola dell'Infanzia Sustinenza	6.648	920
Scuola Primaria Sustinenza	3.514	252
Scuola Primaria Casaleone	1.350	270
TOTALE	20.571	2.362
Pasti Dipendenti Com.li		400
TOTALE	23.333	

A titolo esemplificativo si segnala che il quantitativo è stato calcolato sulla base dei dati della popolazione scolastica e del trend storico di consumo dei pasti riferiti all'anno scolastico 2018/2019, in quanto a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, nell'anno scolastico 2019/2020, le lezioni sono state sospese dal 27/02/2020 e fino al termine dell'anno scolastico.

Le quantità sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica), e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta.

Pertanto, l'importo complessivo di aggiudicazione della fornitura è meramente presuntivo e non è impegnativo per la stazione appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

L'ente appaltante si riserva di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei refettori scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo a carico dello stesso.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria non subirà variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto ordinario.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni.

In ragione della situazione derivante dall'emergenza COVID 19, della quale non si conosce esito e andamento futuro, il Concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla gara d'appalto, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti.

Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto del presente capitolato **nei locali cucina** siti in:

Scuola dell'Infanzia di Casaleone - Piazza della Pace;

Scuola dell'Infanzia di Sustinenza - Via Piave

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato speciale, l'impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello comunitario, nazionale, regionale o che dovessero essere emanate in corso di periodo contrattuale (comprese le disposizioni e ordinanze comunali).

I Gestori del servizio di ristorazione dovranno adottare opportune misure idonee a limitare la diffusione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 attenendosi a tutte le disposizioni di legge;

Nell'A.S. 2020/2021, a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, il servizio ha subito una riorganizzazione nella preparazione e nella distribuzione dei pasti. L'Amministrazione Comunale si riserva di ripristinare i locali refettorio appena la situazione epidemiologica lo permetterà.

La ditta aggiudicataria dell'appalto provvederà:

1. all'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di ristorazione, i cui prodotti dovranno essere conformi all'allegato 3 delle Linee Guida Regionali (D.G.R.V. 1189/2017 e successive modifiche ed integrazioni);
2. alla preparazione e al confezionamento dei pasti in multiporzione mediante il sistema del "legame fresco-caldo", conformemente al menù che verrà predisposto dal dietista della Ditta e che dovrà essere approvato ed autorizzato dal S.I.A.N dell'Azienda ULSS 9 Scaligera;
3. alla veicolazione dei cibi dalle due cucine ai plessi scolastici interessati al servizio. L'Azienda affidataria dovrà assicurare la disponibilità di idonei e adeguati mezzi di trasporto, nonché di tutto il materiale (contenitori a loro volta inseriti in contenitori isotermitici che riportino all'esterno l'etichetta relativa al cibo contenuto) necessario per la corretta veicolazione dei cibi nel rispetto della vigente normativa;
4. alla distribuzione dei pasti presso le scuole con un numero di addetti (dotati di idoneo abbigliamento) adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio;
5. alla fornitura delle tovagliette e dei tovaglioli di carta a doppio velo;

6. L'Azienda affidataria dovrà attrezzare, a propria cura e spese, con carrelli scaldavivande idonei, i locali dei plessi scolastici adibiti alla refezione scolastica, dovrà fornire ogni ulteriore ed eventuale attrezzatura adibita all'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, provvedendo al corretto funzionamento della stessa;
7. al reintegro e/o all'acquisto di nuovi quantitativi sufficienti al bisogno nei singoli plessi, di posate, piatti, bicchieri, caraffe, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura.
8. le stoviglie e i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
9. al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate e alla pulizia e riassetto giornalieri dei locali adibiti a mensa situati nei singoli plessi;
10. all'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'operatore del settore alimentare come previsti dal Regolamento CE nr. 852, 853 e 854 del 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione;
11. all'attuazione, mantenimento e gestione completa, per ogni mensa servita, di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P. con l'osservanza dei principi di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Oltre a quanto sopradescritto, il servizio prevede nel dettaglio, a carico dell'Azienda affidataria:

- a) raccolta e registrazione informatizzata delle iscrizioni al servizio, comprese quelle degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito e di altro personale autorizzato all'utilizzo del servizio;
- b) registrazione quotidiana delle presenze e successiva prenotazione dei pasti, a seguito della comunicazione da parte dell'Istituzione Scolastica.

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio.

Art. 5 – Locali e attrezzature

In ciascuno dei plessi in cui è attivato il servizio di ristorazione scolastica, la stazione appaltante metterà a disposizione della ditta un locale refettorio.

L'Ente mette inoltre a disposizione dell'Impresa per lo svolgimento del servizio l'arredo e attrezzature dei sopra menzionati locali, attrezzature per la preparazione e cottura dei pasti, lavastoviglie nei refettori forniti di locali cucina.

Verrà redatto, scuola per scuola, l'inventario dei beni e dei locali che, all'inizio dell'appalto, verranno forniti all'Impresa.

La ditta assume gli obblighi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, delle apparecchiature di cucina, degli elettrodomestici (fuochi, frigo, lavastoviglie) presenti nei singoli plessi scolastici.

La Ditta affidataria si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature dovuti a incuria o a ogni altra ragione non riducibile a usura, e s'impegna a ripristinarli in tempi rapidi entro il termine stabilito dall'Ente fatto salva la possibilità di rivalersi della cauzione definitiva.

Nel corso dell'appalto del servizio in oggetto, personale della stazione appaltante sarà incaricato di vigilare sul corretto uso di materiali, attrezzature, locali.

La Ditta affidataria assumerà i locali, i beni e le attrezzature consegnati ai soli fini inerenti al servizio definito dal presente Capitolato di appalto con l'onere di assicurarne la custodia, il corretto uso e la

loro buona conservazione per il periodo di svolgimento del servizio con l'obbligo di restituirli al termine del rapporto contrattuale in buono stato ed in perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, degli impianti, delle attrezzature ecc. il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

La Stazione appaltante si farà carico delle spese di consumo di acqua, energia elettrica, gas, nonché della manutenzione ordinaria degli impianti, dei locali refettorio e dei relativi arredi.

La manutenzione straordinaria nonché i lavori o modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento della struttura o degli impianti ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione, saranno a carico della Amministrazione comunale.

TITOLO II

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU' CARATTERISTICHE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 6 -Caratteristiche delle derrate alimentari e preparazione dei pasti

Gli standard minimi di qualità da osservare sono quelli riportati nel presente Capitolato e nelle “*Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*” della Regione Veneto (D.G.R.V. 1189/2017 e successive modifiche ed integrazioni), al D.Lgs 06.11.2007 nr. 193 in materia di “*Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei relativi regolamenti comunitari nel medesimo settore*”, ed a quanto indicato dal Decreto 10 marzo 2020 “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 4 aprile 2020, che qui si richiama e si considera parte integrante del presente Capitolato.

In particolare, si fa riferimento al punto “C. criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asilo nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)”.

Gli standard di qualità richiesti riguardano:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico-sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

all'Azienda affidataria è richiesto inoltre di organizzare un servizio che promuova e sperimenti ogni soluzione innovativa per:

- ridurre l'impatto ambientale in ogni fase del servizio;
- far conoscere i prodotti del territorio e i piatti della tradizione;
- valorizzare la stagionalità;

- incentivare la varietà dei cibi;
- favorire l'educazione di tutti gli attori (alunni, insegnanti, famiglie) ad una alimentazione più consapevole, più attenta alla natura, rivolta al benessere e alla salute;
- prevenire l'avanzo di cibo e la produzione dei rifiuti.

Art. 7 - Menù

I pasti dovranno essere confezionati nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto dal dietista dell'Azienda affidataria e dovrà essere approvato ed autorizzato da parte del S.I.A.N. dell'Azienda ULSS 9 Scaligera. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa Azienda ULSS, utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, con specifico riferimento a quanto indicato nell'allegato 3 delle Linee Guida Regionali (D.G.R.V. 1189/2017 e successive modifiche ed integrazioni). Non devono inoltre essere utilizzati prodotti derivati da OGM, che contengano OGM o prodotti che contengano sostanze indesiderate di cui all'art. 1, comma 2 della Legge Regionale n. 6 del 1° marzo 2002.

La ditta dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili), i prodotti provenienti da agricoltura biologica, i prodotti di provenienza nazionale e regionale, chilometro zero/filiera corta (L.R. 25 luglio 2008 n. 7 e s.m.i), i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionali garantite).

I menù settimanali, compilati adottando il modello alimentare mediterraneo e sulla base delle tabelle dietetiche di cui alle Linee Guida Regionali, variati e strutturati in almeno 4 settimane, a rotazione, dovranno essere seguiti dall'Azienda Affidataria in base alla stagionalità dei prodotti e alla frequenza degli stessi prevista nelle Linee Guida Regionali (D.G.R.V. 1189/2017 e successive modifiche ed integrazioni).

Innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune, la "*Commissione controllo Mensa*") e l'Azienda Affidataria.

Il menù dovrà essere formulato in maniera da garantire la rotazione delle pietanze nell'arco della validità del medesimo a tutti gli alunni, in relazione all'orario scolastico degli stessi.

Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

I menù dovranno essere consegnati all'Ufficio Servizi scolastici almeno 15 (quindici) giorni prima della rispettiva entrata in vigore.

I menù settimanali, da rendere noti alle famiglie mediante distribuzione di copia in tutti i plessi in quantità sufficiente per tutti gli utenti e da esporre presso i locali adibiti alla refezione, dovranno contenere anche le informazioni caloriche e nutrizionali per le famiglie, gli ingredienti utilizzati e le modalità di cottura, come previsto anche dal Regolamento UE 1169/2011;

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di dieta, l'Azienda Affidataria dovrà predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menù specifici. Il menù, con indicazione calorica e nutrizionale, deve essere predisposto in modo differenziato per tipo di utenza (età):

- ✓ Asilo Nido Integrato: 0 - 3 anni;
- ✓ Scuola dell'Infanzia: 3 – 6 anni.
- ✓ Scuola Primaria: 6 – 11 anni.

Il pasto per i bambini dell'Asilo Nido Integrato sarà così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- 1 bottiglia d'acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni quattro coperti
- Spuntino al mattino (frutta)
- Merenda pomeriggio (yogurt normale o alla frutta, yogurt da bere alla frutta, latte, frutta di stagione, biscotti, fette biscottate, pane e crackers).

Il pasto per gli alunni delle **Scuole dell'Infanzia** sarà così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- 1 bottiglia d'acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni quattro coperti
- Spuntino al mattino (sempre frutta fresca)
- Merenda pomeriggio (the deteinato e infusi, yogurt normale o alla frutta, yogurt da bere alla frutta, succhi di frutta, biscotti, fette biscottate e pane e crackers).

Il pasto per gli alunni delle **Scuole Primarie** sarà così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- 1 dessert (frutta fresca, budino, yogurt, torta, gelato etc.)
- 1 bottiglia d'acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni quattro coperti

Il menù dovrà essere corredato di ricette dettagliate da cui risultino le materie prime impiegate e la loro provenienza. Devono essere rispettate le tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti in rapporto all'età.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee, con la garanzia che i pasti sostitutivi rispettino il necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali, nei seguenti casi:

- ✓ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ✓ interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- ✓ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ✓ blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- ✓ irreperibilità di un prodotto da sostituire con altro prodotto avente caratteristiche nutritive equivalenti.

Tutte le predette variazioni dovranno in ogni caso venire effettuate previ accordi con il personale del Comune e dovranno essere comunicate tempestivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione e all'Istituzione scolastica, segnalando la causa specifica che ne motiva la necessità, non dovranno comunque protrarsi per oltre 2 (due) giorni dal verificarsi dell'evento che vi ha dato origine.

In occasione di particolari ricorrenze (Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno, etc.) e/o dello svolgimento di specifici progetti legati all'educazione alimentare, saranno ammesse variazioni

temporanee ai menù, previa comunicazione all'Ufficio Servizi Scolastici, con la garanzia che i pasti sostitutivi rispettino il necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù, originali.

Variazioni di menù apportate unilateralmente l'Azienda Affidataria, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Nel menù deve essere garantita un'adeguata rotazione della frutta. L'Azienda Affidataria dovrà documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature)

I pasti per il Nido integrato e la Scuola dell'Infanzia saranno comprensivi anche della merenda nel pomeriggio e della frutta a metà mattina.

Il menù potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche possono essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. Il cestino comprenderà due panini realizzati con prosciutto cotto o crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito un panino ed una porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente), un succo di frutta (in tetrapak da 200 ml), una merendina, un frutto nella quantità e qualità corrispondenti al valore nutrizionale indicato nelle tabelle dietetiche acqua minerale da 500 ml., n. 2 tovaglioli a perdere, n. 1 bicchiere a perdere.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Art. 8 - Diete speciali

L'Azienda Affidataria dovrà approntare delle diete speciali per gli utenti affetti da allergie o/e intolleranze alimentari, o causate da malattie del metabolismo, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di determinati alimenti, anche in conformità al Regolamento UE 1169/2011.

I genitori degli alunni che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute dovranno, allegare alla richiesta di adesione al servizio di ristorazione scolastica, il certificato medico secondo il protocollo dettato dalle Linee Guida Regionali (D.G.R.V. 1189/2017 e successive modifiche ed integrazioni).

L'Azienda Affidataria dovrà garantire che la predisposizione delle diete speciali venga curata da un dietista, tali diete dovranno seguire per quanto possibile, i menù giornalieri e assicurare un'adeguata varietà delle pietanze proposte.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti. Anche la distribuzione dovrà evitare, al pari della preparazione, del trasporto e della consegna, qualsiasi rischio di contaminazione.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere dotato dell'elenco nominativo degli alunni e degli adulti che devono seguire un particolare regime dietetico e di uno schema riassuntivo di tale particolare regime dietetico.

Art. 9 – Menù alternativi

Le sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori che avrà validità per l'intero anno scolastico di riferimento. L'Azienda affidataria predisporrà apposito menù (alternativo) per quanto possibile simile al menù giornaliero, assicurando un adeguato apporto nutrizionale e varietà delle pietanze proposte.

Art. 10 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione e cottura dei pasti l'Azienda affidataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare, si richiede di:

- ✓ cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- ✓ aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- ✓ preparare il purè, con patate fresche (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- ✓ le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite solo al momento della distribuzione;
- ✓ consegnare la frutta già lavata e a temperatura ambiente;
- ✓ somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- ✓ evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- ✓ per limitare la perdita di nutrienti si dovrà: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- ✓ per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- ✓ - carni al sangue;
- ✓ - cibi fritti;
- ✓ - estratti/dadi per brodo a base di glutammato monosodico;
- ✓ - formaggi con polifosfati aggiunti e conservanti, formaggi fusi;
- ✓ - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- ✓ - residui dei pasti dei giorni precedenti;
- ✓ - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- ✓ - prodotti derivanti da OGM o contenenti sostanze indesiderate di cui alla L.R. 6/2002.

Evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei piatti, che dovrà tenere conto della stagionalità.

I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Le lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

- ✓ cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- ✓ cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);

- ✓ cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra con specifico riferimento a quanto indicato nelle Linee Guida Regionali

(D.G.R.V. 1189/2017 e successive modifiche ed integrazioni), in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Azienda affidataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

È vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

Tutte le derrate destinate al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Casaleone devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e devono essere stoccate in modo da consentire l'individuazione. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato nei centri cottura per il riutilizzo ma dovrà essere correttamente smaltito, fatta salva la possibilità -ai sensi della Legge nr. 166 del 19/08/2016- di destinarlo ad organizzazioni non lucrative che effettuano ai fini umanitari la distribuzione gratuita agli indigenti nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza.

Art. 11 - Campionatura rappresentativa del pasto

L'Azienda affidataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e vanno conservati in frigorifero a temperatura tra 0°C e +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "*Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione*" 18

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 12 - Veicolazione dei pasti

I pasti e l'altro materiale occorrente dovranno essere trasportati presso i singoli plessi scolastici a cura e spese dell'azienda affidataria. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I pasti dovranno essere trasportati con idonei contenitori isotermici, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della scuola di destinazione e del contenuto. In particolare, i risotti andranno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura della pasta.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchio.

L'accesso dei mezzi di trasporto nelle aree scolastiche deve avvenire previa verifica della non presenza di alunni nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Il personale addetto al trasporto dei pasti dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento.

L'Azienda affidataria – a suo carico - dovrà provvedere alla sostituzione dei mezzi di trasporto resisi inutilizzabili, o anche solo inadeguati al trasporto, e alla loro tempestiva sostituzione nei casi di guasti o incidenti.

Al termine del consumo l'Azienda affidataria deve provvedere al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il trasporto dei pasti.

Art. 13 – Modalità di esecuzione del servizio

La distribuzione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro consegna nei singoli plessi e nel rispetto degli orari concordati e definiti con le Istituzioni Scolastiche.

Nelle scuole i pasti dovranno essere somministrati da personale della ditta stessa con un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità e il regolare svolgimento del servizio e dovrà essere comunque garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero degli utenti serviti pari a 1:60 presso ciascun refettorio e per ciascun turno e pari a 1:50 per quanto riguarda il refettorio della Scuola dell'Infanzia.

In caso di necessità la stazione appaltante potrà comunque ordinare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

Per ciascun refettorio la ditta dovrà provvedere alla fornitura di:

- ✓ stoviglie (piatti e bicchieri) e posate in materiale a perdere biodegradabile per il refettorio della scuola primaria; presso i refettori delle scuole dell'Infanzia e dell'asilo nido integrato stoviglie in materiale non a perdere (piatti, bicchieri e posate) forniti dalla stazione appaltante;
- ✓ tovaglette e tovaglioli di carta;
- ✓ caraffe in plastica resistente infrangibile e resistente ai graffi, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni a integrazione del materiale presente qualora necessario;
- ✓ contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- ✓ utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli);
- ✓ quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto di vino, sale iodato fine, limone).

I prodotti di carta, sia per apparecchiare i tavoli delle mense (tovaglioli a doppio velo e tovaglette) sia per la pulizia e l'igiene (rotoli/salviette), dovranno essere prodotti con materiale che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio

2009 (2009/568/CE), nonché dai CAM di cui al Decreto 10 marzo 2020. Il materiale dovrà riportare l'etichetta EU Ecolabel, il tutto a perdere.

Le stoviglie monouso, quando utilizzate, devono essere biodegradabili e compostabili come prevede la norma UNI EN 13432:2002.

I prodotti dichiarati conformi, non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel, dovranno essere corredati dalla documentazione che ne attesti la conformità da parte del fabbricante, ovvero una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

In caso di necessità la Ditta dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori qualora insufficienti o se richiesto dalla stazione appaltante in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento.

Tale materiale dovrà essere integro ed in buone condizioni oltre che in materiale ritenuto idoneo per l'utilizzo.

Dovrà inoltre garantire la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori.

La ditta dovrà pertanto indicare in apposito elenco trasmesso almeno 7 giorni prima dell'avvio del servizio l'attrezzatura messa a disposizione che recapiterà a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

Il personale della ditta dovrà provvedere alle seguenti operazioni:

1. preparazione dei tavoli con quanto necessario;
2. somministrazione dei pasti con la modalità:
 - al tavolo nei refettori della scuola dell'infanzia;
 - self – service nel refettorio della scuola primaria;
3. al termine del pasto sparcchiamento dei tavoli;
4. per le Scuole dell'Infanzia uso della lavastoviglie in dotazione per il lavaggio di stoviglie e posate sporche con la fornitura dell'apposito detersivo; tale operazione dovrà essere eseguita subito dopo la conclusione del pranzo. Settimanalmente, la Ditta dovrà provvedere alla sanificazione e disincrostazione della lavastoviglie;
5. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate; tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere conferiti negli appositi cassonetti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche vigenti secondo le indicazioni della ditta raccolta dei rifiuti comunque secondo il regime di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani; lo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni va effettuato regolarmente, servendosi degli appositi recipienti con coperchio; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio. I bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti. La Ditta deve procurare dei contenitori in numero adeguato a mantenere accuratamente raccolti i rifiuti; i contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti; Dovranno essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n. 152/2006 e successive integrazioni, in materia di rifiuti, nonché le indicazioni delle clausole 4,5 e 6 dei CAM citati.
6. ritiro dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo per la loro pulizia e sanificazione;

7. rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione; a cadenza settimanale la Ditta dovrà provvedere alla pulizia straordinaria di tali locali e alla sanificazione delle attrezzature.

Sarà a carico della Ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie con approvvigionamento del detersivo e del brillantante. Sarà a carico della Ditta comunque la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie.

In tutti i plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere alle operazioni sopra descritte nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dalle Autorità scolastiche competenti e dalla Stazione appaltante.

Art. 14 – Somministrazione dei pasti

Indicazioni generali

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve:

prima di iniziare la distribuzione

- togliere anelli, braccialetti, orologio, collane ed orecchini (i vari tipi di piercings devono essere tolti o coperti da appositi cerotti),
- lavarsi le mani, (le cui unghie non devono avere traccia di smalto) con acqua calda e sapone;
- indossare il camice, guanti, cuffie, mascherina ed apposite calzature;
- foruncoli ed abrasioni infette devono essere protetti con appositi cerotti;
- il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature, prima di inserirlo nel carrello termico, in tempo utile per consentire eventuale sostituzione. Tale operazione deve essere rapida e non prevede l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento delle temperature, subito richiusi collocati nel carrello scaldavivande e/o nel contenitore isotermico. A tal fine la ditta appaltatrice deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno $\pm 0,25^\circ$. La ditta appaltatrice dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti; qualora a seguito di rilevazione di temperatura, il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico e dovrà essere registrata su apposita documentazione, predisposta dalla ditta appaltatrice e mantenuta nel Manuale di Autocontrollo;
- effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo da somministrare ad ogni alunno in riferimento alle tabelle del peso a cotto; nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori venisse riscontrato qualche problema si dovrà avvertire immediatamente il Centro Cottura e l'Ufficio della Stazione appaltante per gli adempimenti connessi; il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, nella porzionatura, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, secondo quanto previsto dal Capitolato, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto come previsto dalle tabelle di conversione contenute nelle Linee Guida Regionali in materia di ristorazione scolastica;

durante la distribuzione

- lo scodellamento deve avvenire solo in presenza degli alunni seduti ai tavoli nel locale adibito a mensa o presenti nel caso della modalità self - service;
- distribuire la quantità di prodotto presente rispettandole grammature proposte nelle Tabelle
- il sugo di condimento va messo sui primi piatti asciutti solo al momento di servirli;
- anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto; il formaggio da utilizzare sarà grana padano o parmigiano reggiano
- olio, aceto e sale non vanno posizionati sui tavoli, ma il condimento delle pietanze va fatto direttamente nel contenitore e al momento della somministrazione;
- la distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati;
- il ritiro dei piatti sporchi tra il primo e il secondo piatto fatta salva la modalità self-service;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto, fatta salva la modalità self-service. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente concordati con l'Ente appaltante e la Scuola;
- la frutta va distribuita dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con le autorità scolastiche;
- per le Scuole dell'Infanzia è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura e taglio della frutta.
- Indicazioni per diete speciali
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30/45 minuti in modo da garantire un tempo di almeno 30 minuti per il consumo dei pasti;
- Per quanto riguarda la distribuzione delle “diete speciali” – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto alla distribuzione, dovrà seguire la seguente procedura:
- approntare con la massima cura il posto a tavola destinato al consumo del pasto “dieta speciale”, ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
- controllare con estremo scrupolo che il pasto, che si sta per servire, corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o “contaminazione” con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull'integrità degli involucri, chiamare subito il Responsabile del centro di cottura e non servire la “dieta speciale” se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino;
- consegnare le porzioni all'utente, aprendo, in presenza dell'insegnante, la confezione sigillata, prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite e igienizzate.

Indicazioni per diete per motivi religiosi

Per quanto riguarda la distribuzione delle “diete per motivi religiosi” – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto alla distribuzione, dovrà seguire la seguente procedura:

- controllare con estremo scrupolo che il pasto, che si sta per servire, corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni;
- consegnare le porzioni all'utente, aprendo, in presenza dell'insegnante, la confezione sigillata.

Art. 15 – Continuità del servizio

Il servizio non deve subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, impraticabilità delle strade ...) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso se necessario l'ente appaltante provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta.

Nel caso di sciopero del personale scolastico la ditta dovrà essere preavvisata possibilmente entro le ore 12.00 del giorno antecedente la fornitura dei pasti.

L'attivazione o meno del servizio in relazione allo sciopero sarà comunque comunicato entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura

In caso di sciopero, nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti), la Ditta appaltatrice farà ricorso al Centro Cottura alternativo.

Inoltre, nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione alla stazione appaltante, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente appaltante, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione scolastica.

In caso di inottemperanza è fatta salva, comunque, l'applicazione, nei casi previsti, delle penalità e della procedura di risoluzione unilaterale previste nei successivi articoli.

L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all'appaltatore, ai sensi dell'art. 355 del Codice penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

L'Ente si riserva di sostituirsi senza formalità di sorta alla ditta per l'esecuzione d'ufficio del servizio con rivalsa delle spese e di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Art. 16 – Ritardi nelle consegne

In caso di ritardo nelle consegne dei pasti dovuto a cause di forza maggiore (es. calamità naturali, nevicate, impraticabilità delle strade ecc..) non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo.

Art. 17 – Oneri a carico della Stazione appaltante

In relazione al presente Capitolato la stazione appaltante s'impegna:

- a) al pagamento dei corrispettivi;
- b) alla fornitura di tutte le attrezzature e gli arredi necessari per i refettori ed i locali cucina;
- c) a farsi carico delle spese di energia elettrica, gas, acqua, asporto rifiuti nonché di quanto necessario per il funzionamento degli impianti nei refettori dei plessi scolastici;
- d) la manutenzione ordinaria e straordinaria (di competenza dell'Amministrazione Comunale) di locali, impianti, arredi presenti nei refettori con eccezione delle attrezzature ed apparecchiature disponibile nel locale cucina;
- e) all'assicurazione dei locali e delle attrezzature di proprietà;
- f) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. n. 81/2008.

TITOLO III

NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

Art. 18 – Personale – aspetti previdenziali, assicurativi e di sicurezza del lavoro

La Ditta appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL posti a carico del datore di lavoro sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito l'ente appaltante in occasione dei pagamenti provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

La Ditta si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché delle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La ditta si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva".

La ditta aggiudicataria è obbligata a rispettare le norme relative all'assunzione mediante passaggio diretto del personale dell'impresa cessante, addetto allo svolgimento dei servizi presso le scuole;

È obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008. A tale proposito la ditta appaltatrice dovrà:

- ✓ comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- ✓ formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;
- ✓ aggiornare, se necessario, in collaborazione con i soggetti interferenti (Stazione appaltante, scuola, Comune) il DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;
- ✓ sottoscrivere prima della stipula del contratto per accettazione il suddetto Documento.

La Ditta deve fornire al personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 DPR 327/1980) da indossare tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del Datore di lavoro.

La ditta, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare, tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della ristorazione scolastica ed in particolare sulle seguenti materie:

- ✓ Igiene degli alimenti;
- ✓ Merceologia degli alimenti;

- ✓ Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- ✓ Controllo di qualità;
- ✓ Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- ✓ Pulizia e sanificazione;
- ✓ Sicurezza ed antinfortunistica all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- ✓ Primo Soccorso e prevenzione incendi.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito presso ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza. La stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza.

Dovrà avere altresì a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli.

Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio dell'ente e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

Essa è in ogni caso obbligata a presentare prima dell'attivazione del servizio l'elenco nominativo del personale impiegato compresi i soci - lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni.

Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Art. 19 – Responsabile del servizio mensa

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare alla stazione appaltante, entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, il nominativo del Responsabile-referente, con funzioni di supervisione e controllo, che abbia la facoltà ed i mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali.

Il Responsabile ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'ente appaltante e gli altri soggetti (es. Comune, Autorità scolastiche, Autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Pertanto, tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Responsabile del servizio mensa, dovranno intendersi fatte direttamente alla ditta aggiudicatrice stesso.

Il Responsabile deve essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 9.00 alle ore 14.30 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dalla ditta aggiudicataria.

Esso dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dall'Ente appaltante per il controllo dell'andamento dei servizi e sarà la persona delegata a partecipare eventualmente ad incontri di verifica sul funzionamento del servizio, con rappresentanti dell'utenza e della scuola.

In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo di un sostituto.

Art. 20 - Garanzie di igiene

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti alla produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Il Centro di Cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e s.m.i. Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dalla Stazione appaltante. La ditta dovrà fornire, a richiesta, all'ente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P. l'Impresa aggiudicataria dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre-operativi.

Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACPP.

Art. 21 – Vigilanza sull'esecuzione della fornitura

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sullo svolgimento del servizio verrà svolto dalla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'ente si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i refettori, le attrezzature, i mezzi e le modalità di trasporto, avvalendosi anche dei membri della Commissione Controllo Mensa presente nelle scuole e di personale esperto appositamente incaricato al fine di verificare la qualità delle prestazioni e delle materie prime utilizzate, il rispetto delle norme igieniche, la rispondenza alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'ente potrà in qualsiasi momento e a sua discrezione richiedere un controllo igienico – sanitario all'Ufficio Igiene dell'ULSS competente relativamente al rispetto della normativa igienico – sanitaria, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Controlli potranno essere effettuati durante la somministrazione dei pasti nei locali adibiti a refettorio per verificare la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali.

A tal proposito l'ente potrà avvalersi in particolare della collaborazione dei rappresentanti della Commissione Controllo Mensa. In tale caso il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico – sanitarie e secondo le modalità d'accesso concordate con l'ente appaltante e le autorità

scolastiche e riguarderà l'appetibilità del cibo e il suo gradimento, la qualità degli alimenti, la conformità al menù ed in generale il corretto funzionamento della refezione.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, i rappresentanti della Commissione o gli incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazione delle eventuali irregolarità riscontrate, copia dei quali sarà inviata alla stazione appaltante.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto nel termine di 48 ore dall'accertamento dell'inadempienza, delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Ente appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'ente si riserverà la facoltà di applicare le penali.

La Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento il libero accesso ai refettori, ai locali cucina e magazzino fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Potrà altresì essere invitata alle riunioni per l'esame di specifici argomenti.

TITOLO IV

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 22 – Gestione informatizzata “buoni pasto” - Pagamenti – Revisione Prezzi

L'Azienda appaltatrice dovrà provvedere all'**attivazione** a sua cura e spesa un sistema informatico di prenotazione dei pasti presso tutti i locali di somministrazione. L'Azienda appaltatrice deve predisporre supporti strumentali Hardware e Software necessari per la gestione automatizzata della rilevazione delle presenze.

L'Azienda appaltatrice dovrà garantire, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, oltre alla fornitura dell'hardware e del software, l'istruzione a tutte le figure dell'ente interessato dal progetto di informatizzazione, ed il funzionamento degli impianti hardware con un regolare contratto di manutenzione per tutta la durata dell'appalto

Tutti i supporti e le attrezzature acquistate dalla ditta appaltatrice per la gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti, al termine della durata dell'appalto, rimarranno di proprietà del Comune.

La ditta appaltatrice dovrà assicurare al Comune la possibilità di accesso on line ai dati sulla gestione informatizzata.

Nel caso in cui l'azienda aggiudicataria utilizzasse una procedura software diversa da quella in uso, dovrà autonomamente provvedere al caricamento di tutti i dati degli utenti e dei crediti e debiti in essere.

I pagamenti dei corrispettivi, relativamente ai pasti effettivamente ordinati e consegnati, verranno eseguiti dall'ente su presentazione di regolare fattura distinta per ogni scuola per il servizio svolto il mese precedente, entro sessanta giorni dalla presentazione della fattura stessa.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'ente appaltante nei confronti dell'Impresa è la verifica della corretta ed effettiva prenotazione ed erogazione dei pasti.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C. (documento Unico di Regolarità Contributiva) da parte della stazione appaltante ai sensi dell'art. 16 comma 2 della L. n. 2/2009 recante conversione del D.L. n. 185/2008. La dichiarazione acquisita produce i suoi effetti ai fini della rata successiva.

In caso di ottenimento del Documento Unico di Regolarità Contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento sospende il pagamento e appena determinato l'esatto ammontare del credito dovuto agli enti previdenziali ed assicurativi trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'ente tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il corrispettivo contrattuale si intende fisso ed invariabile per il periodo dal 1° settembre 2021 al 31 agosto 2022. A partire dall'inizio dell'anno scolastico 2022/2023 si procederà annualmente, su richiesta scritta della Ditta aggiudicataria all'aggiornamento del prezzo contrattuale sulla base della variazione annuale (da luglio anno precedente a luglio anno corrente) dell'indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati registrato dall'ISTAT. In assenza di richiesta di adeguamento entro il mese di settembre verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.

Art. 23 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche.

In particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i. L'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136/2010 il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; il contratto è inoltre risolto allorché l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente ha notizie dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al citato art. 3.

In tale caso l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia in cui ha sede l'impresa della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 24 – Responsabilità ed obblighi assicurativi

La Ditta si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

È sempre responsabile sia verso la stazione appaltante che verso i terzi, rimanendo a suo esclusivo carico ogni risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della medesima, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti dell'ente, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società Assicuratrici per:

- a) infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa e a terzi;
- b) danni a persone subiti dai propri dipendenti, dagli utenti del servizio, dai non dipendenti che partecipano alle attività ed in ogni caso verso terzi, compresi eventuali avvelenamenti ed

intossicazioni derivanti dai cibi contaminati, avariati o inadatti distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato;

- c) danni a cose derivanti da fatto o comportamento doloso dei propri dipendenti e degli utenti del servizio.

È a carico della ditta appaltatrice ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto come sotto meglio specificato:

- a) R.C.T. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi durante il servizio, presso una primaria compagnia di assicurazioni dei danni subiti dagli assistiti/alunni.
- b) La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. deve prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di € 5.000.000,00 (cinquemilioni/zero) per sinistro.
- c) Tra gli "assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre la ditta appaltatrice, il Comune di Casaleone, i suoi amministratori, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.
- d) La polizza R.C.T. deve, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art.1900 c.c. alla colpa grave degli assicuratori.
- e) La polizza deve essere almeno estesa ai seguenti rischi:
- f) R.C. dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- g) Richieste di risarcimento pervenute all'assicurato anche in relazione ai danni che le imprese appaltatrici e/o persone che prestano i loro servizi per commissione/delega/appalto e che possono cagionarsi l'un l'altro, inclusa la responsabilità personale dei dipendenti di dette società;
- h) Danni a terzi da interruzione o sospensioni totali di attività;
- i) Danni a terzi da incendio;
- j) Danni a terzi da inquinamento accidentale;
- k) Danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- l) Danni da proprietà e conduzione a qualunque titolo di beni mobili, immobili e loro pertinenze, di strutture, di impianti, di condutture e di quant'altro destinato allo svolgimento del presente appalto a ciò in qualsiasi modo riconducibile;
- m) Danni a cose in consegna e custodia (comprese le cose consegnate e non consegnate).

La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

R.C.O. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i parasubordinati (R.C.O.), ai sensi:

- a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i.;
- b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i.;
- c) del Codice civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificatamente al presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze della ditta appaltatrice, con un massimale non inferiore al

minimo inderogabile di € 3.000.000,00 (tremilioni/zero) per sinistro, con il limite di € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/zero) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

Tra gli “assicurati” devono espressamente essere compresi, oltre alla ditta appaltatrice, il Comune di Casaleone, i suoi amministratori, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa;

- a parziale deroga dell’art. 1900 c.c. alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall’INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie di intendono a carico della ditta appaltatrice.

Qualora la ditta appaltatrice disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, può ottemperare agli obblighi sopra indicati corredando le medesime di appendice dalle quali risultino che i massimali e le garanzie richieste s’intendono vincolati a favore del Comune di Casaleone.

Copia delle polizze, specifiche, o come appendice alle polizze esistenti, conforme agli originali ai sensi di legge, dovranno essere consegnate all’Amministrazione entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione d’aggiudicazione, unitamente alla quietanza d’intervenuto pagamento dei premi. Queste ultime dovranno essere presentate con la periodicità prevista dalle polizze stesse, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della ditta appaltante durante l’esecuzione del servizio.

Art. 25 – Deposito cauzionale

Gli operatori economici partecipanti alla gara dovranno presentare una cauzione provvisoria pari al 2% dell’importo complessivo a base di gara, a copertura della mancata sottoscrizione del contratto per colpa dell’aggiudicatario.

Si evidenzia che l’art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 prevede la possibilità di applicazione di più decurtazioni percentuali dell’importo della cauzione provvisoria qualora il concorrente sia in possesso delle certificazioni di qualità e ambientali, così come specificato dal medesimo articolo.

Prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria sarà obbligata a costituire una garanzia definitiva nella misura e secondo le modalità di cui all’art. 103 D.Lgs. 50/2016, a garanzia dell’esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto e dell’eventuale risarcimento dei danni derivanti dall’inadempimento degli obblighi stessi.

La cauzione definitiva, costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere le seguenti clausole:

- a) la validità non inferiore alla durata del contratto,
- b) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale,
- c) la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dall’Amministrazione Comunale,
- d) l’espressa rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957 comma 2, del cod. civ.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che il Comune abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto.

La cauzione definitiva sarà vincolata per tutta la durata dell'appalto e sarà svincolata dopo esplicita autorizzazione allo svincolo e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso.

Art. 26 – Affidamento del servizio in pendenza di contratto

Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, l'Amministrazione procedente si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto.

Art. 27 – Stipulazione del contratto

Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi almeno 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del relativo provvedimento che deve avvenire nel termine di 5 giorni, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- a. cauzione definitiva come previsto all'art. 25;
- b. polizza assicurativa di cui all'art. 24;
- c. eventuale aggiornamento in coordinamento con la stazione appaltante del Documento Unico di valutazione dei rischi relativi all'interferente (DUVRI) ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008;
- d. dichiarazione di nomina del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e indicazione degli addetti al Primo Soccorso e Antincendio;
- e. ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo;
- f. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta nei termini assegnati o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria.

In tale caso l'ente si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 28 - Inadempienze e penalità

Nell'esecuzione del servizio, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato.

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, l'ente si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge, contenute nel presente capitolato, si riserva la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata e accertata violazione di tali norme.

a) CONSEGNE

Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici, con caratteristiche diverse da quelle indicate in sede di offerta, oppure deficitari nella loro integrità;

- mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico;
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dall'art. 11 del presente capitolato;
- mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato non dà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

b) **MENU'**

Da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto delle norme relative agli standard previsti dalle tabelle previste nelle linee guida regionale;
- mancato rispetto delle norme previste per i menù;
- mancata o inadeguata predisposizione di menu personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale;
- uso di prodotti diversi, per la preparazione dei pasti, rispetto a quanto prescritto nel presente Capitolato;
- somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno;
- difformità riscontrata per non rispetto;
- mancata consegna, totale o parziale dei pasti veicolati nella singola sede scolastica (in tale caso la penale crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate).

c) **PERSONALE**

Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto.

d) **STANDARDS IGIENICO-SANITARI**

Da € 500,00 ad € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- inadeguata igiene delle attrezzature, dei contenitori e degli automezzi;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti e alla somministrazione;
- fornitura di cibi incommestibili (per bruciatura, cottura insufficiente, mancanza di sale, salatura eccessiva, presenza di cibo annacquato);
- per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti al momento della consegna dei pasti alla singola scuola; per consegna di prodotti confezionati scaduti.

Da € 1.000,00 ad € 20.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti veicolati consegnati alle singole scuole;

- per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate);
- per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate).

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione.

Per reiterati inadempimenti e gravi violazioni agli obblighi contrattuali, a giudizio insindacabile dell'Ente, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto.

TITOLO V

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 29 – Contestazione delle inadempienze

In caso di accertate omissioni, la Ditta riceverà la contestazione in forma scritta per via PEC, con l'indicazione dell'inadempimento riscontrato e l'ammontare della penale prevista. La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni scritte, anche via PEC, entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'Ente provvederà a trattenere l'ammontare dell'eventuale penalità in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà di applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art. 30 – Risoluzione del contratto

In caso d'inadempimento, anche parziale, della ditta appaltatrice a quanto previsto nel presente capitolato che non consenta, a giudizio dell'Ente appaltante, la prosecuzione anche provvisoria del rapporto contrattuale, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere immediatamente il contratto, previa comunicazione scritta a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

La ditta appaltatrice non potrà far valere in tal caso alcuna pretesa risarcitoria od altro indennizzo. L'Ente appaltante tratterà la cauzione definitiva prestata dalla ditta appaltatrice, a titolo di penale, fatta salva comunque la risarcibilità dell'eventuale maggior danno.

Tra le gravi inadempienze, causa di risoluzione contrattuale, si segnalano:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali;
- b) arbitraria e ingiustificata interruzione o sospensione del servizio oggetto del presente capitolato;
- c) mancato rispetto delle disposizioni di legge relative agli obblighi verso il personale impiegato nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato;
- d) cessione del contratto o subappalto, anche parziale;
- e) mancato avvio del servizio o comunque mancata esecuzione, anche in parte, della fornitura affidata;
- f) violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;

- g) riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura e accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- h) cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, concordato preventivo di fallimento, atti di sequestro o di pignoramento a carico della ditta appaltatrice;
- i) ogni altra inadempienza qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, al termine dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà, in caso di risoluzione del contratto, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio, alle condizioni economiche proposte dallo stesso in sede di gara.

La comunicazione che il Comune intende avvalersi della clausola risolutiva del contratto potrà essere trasmessa alla ditta anche a mezzo fax.

Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per la rivalsa dei danni conseguenti all'inadempienza contrattuale nonché delle penali maturate.

Art. 31 – Esecuzione in danno

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

In ogni caso l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- a. una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.
- b. i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Ente e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 32 – Cessione del contratto e subappalto

All'aggiudicatario è vietata la possibilità, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio produzione-preparazione e dei pasti, pena l'incameramento della cauzione e l'immediata risoluzione del contratto stesso. Resta salva la possibilità di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna pasti.

Art. 33 – Riservatezza dei dati trattati

Il Comune di Casaleone titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie designa l'impresa aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata dalla data di stipula del contratto. I dati personali saranno trattati nel rispetto del Regolamento UE 679/2016 (*“Regolamento generale sulla protezione dei dati”* - GDPR) e del d.lgs. nr. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

1. dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
2. non potrà procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare);
3. non potrà comunicare a terzi salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare né diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto di appalto;
4. non potrà in alcuni diffondere e/o rendere pubblici dati sensibili e/o ipersensibili;
5. dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
6. il trattamento di dati dovrà essere limitato ai seguenti dati e finalità:
 - a. nome, cognome, età, scuola degli alunni;
 - b. nome, cognome, numero telefono dei genitori;
 - c. condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
 - d. convinzioni religiose e/o filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali.

L'Azienda affidataria si obbliga a rispettare le disposizioni del Regolamento UE 679/2016 e del d.lgs. nr. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Azienda affidataria sarà responsabile per l'esatta osservanza di tali obblighi di riservatezza e segreto da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori.

Art. 34 – Controversie

Nel caso di controversie tra il Comune di Casaleone e la ditta aggiudicataria in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto competente a giudicare sarà il Foro di Verona. È esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

Art. 35 – Disposizioni finali

L'Impresa appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva scolastica. L'Impresa è altresì tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al precedentemente comma. Per quanto non precisato nel presente Capitolato speciale e dagli atti e documenti da esso richiamati si rimanda alle leggi e regolamenti nazionali e regionali, nonché alle disposizioni comunali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.