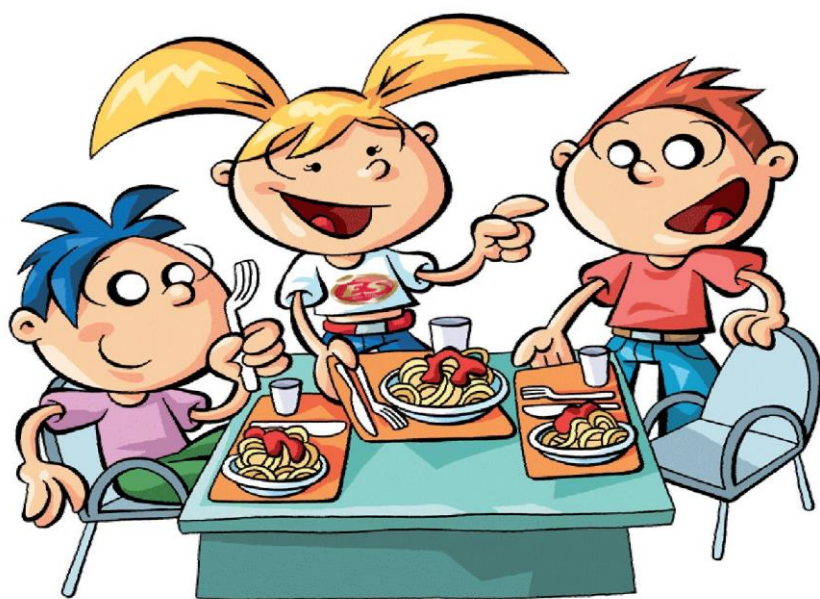


2023/2024
2024/2025
2025/2026

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

capitolato tecnico prestazionale



COMUNE DI BEVILACQUA
Provincia di Verona
Via Roma, n. 264
Tel. 0442 647210
Fax 0442 647212

E MAIL tecnico@comune.bevilacqua.vr.it



TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art. 2 Durata dell'appalto
- Art. 3 Immobili, attrezzatura ed arredi comunali
- Art. 4 Tipologia di utenza
- Art. 5 Tipologia di servizio richiesto
- Art. 6 Dimensioni presunte dell'utenza

TITOLO II - PERSONALE

- Art. 7 Organico
- Art. 8 Direzione dei servizi
- Art. 9 Personale
- Art. 10 Vestiari e accessori
- Art. 11 Idoneità sanitaria e formazione
- Art. 12 Igiene del personale
- Art. 13 Controllo della salute degli addetti

TITOLO III – QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Art. 14 Disposizioni generali
- Art. 15 Specifiche tecniche confezioni ed etichette
- Art. 16 Garanzia di qualità
- Art. 17 Mensa biologica
- Art. 18 Prodotti “certificati” e classificazione materie prime
- Art. 19 Preparazione piatti e criteri di separazione
- Art. 20 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

TITOLO IV – MENÙ

- Art. 21 Struttura del menù
- Art. 22 Somministrazione della frutta a metà mattinata (spuntino)
- Art. 23 Diete speciali (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)
- Art. 24 Diete in bianco
- Art. 25 Informazione agli utenti

TITOLO V – TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

- Art. 26 Norme igieniche
- Art. 27 Conservazione e distribuzione di alcune derrate
- Art. 28 Imballaggi
- Art. 29 Riciclo
- Art. 30 Sprechi alimentari
- Art. 31 Manipolazione e cottura
- Art. 32 Conservazione dei piatti freddi
- Art. 33 Linea refrigerata
- Art. 34 Consumi energetici
- Art. 35 Condimenti
- Art. 36 Trasporti

TITOLO VI - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

- Art. 37 Norme e modalità per la somministrazione
- Art. 38 Quantità in volumi e pesi
- Art. 39 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

TITOLO VII – PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

- Art. 40 Regolamenti
- Art. 41 Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali
- Art. 42 Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature
- Art. 43 Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti
- Art. 44 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto



- Art. 45 Rifiuti ed eccedenze
- Art. 46 Derattizzazione e disinfestazione

TITOLO VIII – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

- Art. 47 Autocontrollo da parte dell'impresa appaltatrice (sistema HACCP)
- Art. 48 Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

TITOLO IX – NORME SULLA SICUREZZA

- Art. 49 Sicurezza
- Art. 50 Sicurezza ed igiene del lavoro
- Art. 51 DUVRI

TITOLO X - CONTROLLI

- Art. 52 Disposizioni generali
- Art. 53 Controlli da parte del Comune
- Art. 54 Organismi preposti al controllo del Comune
- Art. 55 Contenuti dei controlli effettuati dal Comune
- Art. 56 Diritto di controllo da parte dei rappresentanti della Commissione Mensa Scolastica
- Art. 57 Blocco delle derrate
- Art. 58 Report da parte dell'Impresa aggiudicataria

TITOLO XI – PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

- Art. 59 Penali
- Art. 60 Subappalto e cessione del contratto
- Art. 61 Valore dell'appalto, corrispettivo e pagamenti e revisione prezzi
- Art. 62 Cauzione definitiva
- Art. 63 Responsabilità ed obblighi dell'Impresa
- Art. 64 Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno
- Art. 65 Fallimento dell'appaltatore
- Art. 66 Tracciabilità dei flussi finanziari

TITOLO XII – NORME FINALI

- Art. 67 Controversie
- Art. 68 Spese contrattuali
- Art. 69 Norme generali
- Art. 70 Nota informativa privacy

**TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI****Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria in Bevilacqua (codice CPV 55523100-3); il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente Capitolato Tecnico Prestazionale.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si applicano le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica nella Regione Veneto" approvate con D.G.R. 1189/2017 e nel D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". Si richiamano altresì i criteri ambientali previsti dal Piano d'azione nazionale il Green Public Procurement (PAN GPP) per il servizio di ristorazione scolastica.

Ai sensi dell'art. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020.

L'appalto comprende:

- ✓ la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura, e la somministrazione e distribuzione ai tavoli dei pasti;
- ✓ la predisposizione dei tavoli e delle stoviglie, la pulizia, disinfezione e il riordino dei locali (cucina, sala mensa), dei servizi annessi (dispensa), dei relativi arredi e dell'attrezzatura impiegata.

come meglio descritto nel proseguo del presente Capitolato Tecnico Prestazionale.

L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato Tecnico Prestazionale, relativamente a:

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

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di **anni 3 (tre)** per gli anni scolastici **2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026** con decorrenza dal mese di settembre 2023 al mese di giugno 2024 e per le annualità scolastiche successive, dal mese di settembre 2024 al mese di giugno 2025 e dal mese di settembre 2025 al mese di giugno 2026.

Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

L'amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il termine dell'appalto in caso di necessità. La proroga avverrà agli stessi patti e condizioni vigenti al momento della scadenza per un periodo, di norma, non superiore a 180 giorni; l'impresa aggiudicataria non potrà rifiutarsi di proseguire nell'appalto.

Il servizio sarà affidato in ragione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

L'amministrazione procederà anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 3 - Immobili, attrezzatura ed arredi comunali

Il Comune di Bevilacqua mette a disposizione dell'Impresa appaltatrice i locali adibiti a cucina e dispensa siti presso la scuola dell'infanzia in via Stazione n. 150, con i relativi impianti, le attrezzature e gli utensili, di cui sono dotati e come da



inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Impresa aggiudicataria almeno una settimana prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa aggiudicataria assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da negligenza e/o imperizia della stessa.

L'Impresa aggiudicataria dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Impresa aggiudicataria nello stato in cui si trovano; in caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Impresa aggiudicataria dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e qualora, per ragioni di miglior funzionamento, l'Appaltatore ritenesse necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a propria cura e spese.

Il centro cottura, per essere operativo, dovrà essere integrato da parte dell'Impresa aggiudicataria, almeno con le seguenti attrezzature:

- ✓ cappa aspirante con motore di funzionamento;
- ✓ numero 2 fornelli da forno comprensivi di n. 8 fuochi minimi;
- ✓ forno a termo convezione;
- ✓ lavabo con miscelatore;
- ✓ lavastoviglie con lavaggio rapido tipo industriale;
- ✓ armadi in acciaio per dispensa e pentolame;
- ✓ frigorifero di ampie dimensioni (minimo 100 litri);
- ✓ congelatore per alimenti;
- ✓ pentolame per ottimale funzionamento del servizio;

Rimangono a carico dell'Amministrazione comunale gli oneri e le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali, le spese di riscaldamento gas, luce, acqua inerenti al funzionamento della mensa.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente Capitolato Tecnico Prestazionale senza la preventiva autorizzazione del Comune.

L'impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del centro cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'ULSS 9 SCALIGERA. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere la registrazione.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea possibilità di utilizzo del centro cottura comunale l'Impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo possibilmente entro 20 km debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune; sarà conteggiato il percorso dalla scuola al centro di cottura, così come risultante dall'opzione "più rapido" dell'itinerario "Via Michelin".

Art. 4 - Tipologia di utenza

L'Utenza è composta:

- ✓ da alunni della scuola dell'infanzia;
- ✓ da alunni della scuola primaria;
- ✓ da personale docente addetto alla vigilanza avente diritto alla mensa.

Art. 5 - Tipologia di servizio richiesto

Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica vigenti*);
- predisporre i tavoli e le stoviglie necessarie in numero sufficiente agli alunni, secondo i turni prestabiliti;
- la somministrazione presso il refettorio, o altri locali secondo gli orari e i turni stabiliti; spazi per la somministrazione dei pasti, orare turni, potranno subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti, anche in locali diversi dal refettorio, secondo gli orari ed



i turni che verranno indicati dal Comune; durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

- pulire, rigovernare i locali adibiti a cucina ed i locali adibiti a refezione, i locali annessi, compresi tavoli, sedie e pavimenti, nonché, le varie attrezzature al termine di ogni servizio. Per la pulizia dei locali adibiti a cucina e refezione, il servizio deve intendersi comprensivo di idonea pulizia e lavaggio di tutte le superfici (pavimenti, pareti piastrellate, tavoli, sedie, mobili, mensole, attrezzature varie ecc.);
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura di distributori di acqua (temperatura ambiente e fredda) mediante l'impiego di n. 4 (quattro) erogatori a bocconi (consumo stimato 1800 litri/anno) da posizionarsi nei due plessi;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura, nel centro cottura di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.).
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- riscossione buoni pasto e contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro; la rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018*);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.

Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente Capitolato Tecnico Prestazionale sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i relativi impegni costituiranno integrazione del presente documento dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario.

**Art. 6 - Dimensioni presunte dell'utenza**

La dimensione dell'utenza viene calcolata sulla base delle iscrizioni per l'a.s. 2023/2024 e dei dati relativi alle presenze degli ultimi mesi dell'anno scolastico in corso:

	Utenti	Numero pasti giornalieri	Numero pasti annuali	
Scuola dell'infanzia	Alunni	25-30 ⁽¹⁾		
	Personale docente	3-5		
			5600	
Scuola primaria	Alunni	60-70		
	Personale docente	4-6		
			10400	
			TOTALE	16000

(1) il servizio comprende anche la preparazione e somministrazione della merenda

Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo e può variare in più o in meno in base alle iscrizioni senza che questo possa comportare modifica agli accordi contrattuali, conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti.

Il Comune si riserva la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'impresa aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli stabiliti dal Comune.

L'impresa aggiudicataria sarà avvisata quotidianamente entro le ore 9:00 del numero degli utenti consumatori del giorno. In caso di sciopero del personale o per altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio l'Amministrazione Comunale e l'Impresa Aggiudicataria dovranno darsene reciprocamente avviso con ogni possibile tempestività.

Resta comunque stabilito, in linea di principio, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

Per quanto riguarda la preparazione e somministrazione della merenda all'inizio di ogni anno scolastico di svolgimento del servizio, ovvero in fase di pre-attivazione del servizio mensa, per i soli alunni della scuola dell'infanzia, l'impresa aggiudicataria deve garantire sin dal primo giorno di scuola e fino all'inizio del servizio mensa, il servizio di fornitura e somministrazione della merenda, il quale viene stimato per una durata di circa 15 (quindici) giorni effettivi, senza ulteriori costi per il Comune.

TITOLO II - PERSONALE**Art. 7 - Organico**

L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali; nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale dell'Impresa appaltatrice.

Per tutta la durata del servizio dovrà essere impiegato personale numericamente e qualitativamente idoneo a soddisfare le esigenze del servizio.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire la lista nominativa del personale impiegato per l'espletamento del servizio; le eventuali variazioni nominative del personale addetto al servizio dovranno essere segnalate al Comune.

L'organico per lo svolgimento del servizio non potrà comunque essere inferiore a:

- ✓ direttore coordinatore del servizio;
- ✓ n. 1 cuoco professionista;
- ✓ n. 1 addetto con idonee capacità professionali.

Art. 8 - Direzione del servizio



La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a. direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b. mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica;
- c. partecipazione alle riunioni e mantenimento dei contatti con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- d. direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Art. 9 - Personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta, che, per assicurare l'espletamento dell'appalto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

La Ditta si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Art. 10 - Vestiario e accessori

L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve altresì fornire agli addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale, camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che potranno essere effettuati presso il Centro di cottura.

Art. 11 - Idoneità Sanitaria e Formazione

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM) e s.m.i., l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- ✓ Alimentazione e salute;
- ✓ Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- ✓ Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- ✓ Stagionalità degli alimenti;



- ✓ Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- ✓ Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- ✓ Energia, trasporti e mense.

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 12 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel *"Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione"* di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

I copri capi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 13 - Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

TITOLO III – QUALITÀ DEL PRODOTTO

Art. 14 - Disposizioni Generali

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- ✓ Regolamento CE n. 178/2002;
- ✓ Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- ✓ Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
- ✓ Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- ✓ D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- ✓ D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).
- ✓ D.M. Ambiente del 10 marzo 2020 (criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari).

Art. 15 - Specifiche tecniche confezioni ed etichette

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

precisa denominazione di vendita del prodotto;

- a. corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- b. le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
- c. integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- d. idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;



- e. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 16 - Garanzie di qualità

Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 17 - Mensa biologica

Visto l'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 ed il Decreto interministeriale che consente ai Comuni ed ai privati di poter qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica" ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo, l'appaltatore si impegna in tal senso a far sì che le materie prime di origine biologica siano:

- ✓ una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
- ✓ una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura
- ✓ il 100% per uova, yoghurt e succhi di frutta;

L'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017.

Ulteriori specificazioni sui prodotti alimentari e materie prime sono indicate nel successivo articolo del presente Capitolato Tecnico Prestazionale.

Art. 18 - Prodotti "certificati" e classificazione materie prime

L'Amministrazione Comunale richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti biologici, a denominazione protetta e a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017, provenienti da filiera corta.

1. Prodotti Biologici

Come da D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017, e D.M. ambiente del 10 marzo 2020, i Comuni e i privati possono qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica" ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo. Quindi l'appaltatore si impegna affinché le materie prime di origine biologica possiedano le seguenti percentuali minime (in particolare quelle espresse dalle lettere a), b), c)) di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

- a. frutta, verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: almeno 70%;
- b. uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- c. prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt), carne, pesce da acquacoltura: almeno 30%.
- d. carne: deve provenire:
 - ✓ per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;
 - ✓ per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- e. pesce: deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Le deroghe eventualmente previste alle percentuali di cui alle lettere a), b) e c) non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e



forestali, devono presentare in etichetta la dicitura “*agricoltura biologica regime di controllo CEE*”, il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Per ulteriori specificazioni circa le certificazioni di conformità si rimanda al D.M. ambiente 10 marzo 2020. Tuttavia l'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017

2. Prodotti a Marchio Controllato

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- ✓ Prosciutto crudo di Parma (DOP);
- ✓ Parmigiano reggiano;
- ✓ Grana padano (DOP).

3. Prodotti provenienti dalla filiera corta

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017:

- ✓ Riso e pasta;
- ✓ Ortofrutta;
- ✓ Carne;
- ✓ Pollo;
- ✓ Pane;
- ✓ Affettati;
- ✓ frutta;
- ✓ ortaggi;
- ✓ legumi.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, di proporre l'utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente articolo. Qualora, in sede di gara, la Ditta offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l'intero periodo di durata del contratto.

4. Alimenti esotici

In deroga al principio di filiera corta, sono ammessi prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, caffè, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

Art. 19 - Preparazione piatti e criteri di separazione

Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche”, è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- ✓ è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- ✓ sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- ✓ gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- ✓ sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del Calendario della stagionalità, che qui si allega, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

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

Quanto alla gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento (CE) n.



889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 20 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Veneto e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica).

Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotto di razza Chianina certificata di età compresa fra 11 e 24 mesi, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali

L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di offerta. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (a mano, per posta normale o elettronica certificata, per fax), con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

TITOLO IV – MENÙ

Art. 21 - Struttura del menu

La impresa aggiudicataria è tenuta, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato tecnico prestazionale alla preparazione dei pasti seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche ASL.

Il pasto tipo si compone da:

- ✓ un primo piatto;
- ✓ un secondo piatto;
- ✓ (o in alternativa al primo e secondo piatto un piatto unico);
- ✓ un contorno adeguato al secondo piatto;
- ✓ pane;
- ✓ frutta o yogurt;
- ✓ ½ litro di acqua oligominerale naturale.

La merenda, per la sola scuola dell'infanzia, si compone in alternativa da:

- ✓ n.1 frutto;
- ✓ n. 1 yogurt;

Su richiesta, e in alternativa, pasto freddo o cestini composti da:

- ✓ n. 2 panini confezionati;
- ✓ un succo di frutta in confezione tetrapack;
- ✓ una banana o altro frutto;
- ✓ una barretta di cioccolato;
- ✓ acqua oligominerale naturale;
- ✓ n. 2 tovaglioli di carta;

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

L'articolazione e la composizione dei menù, la cui elaborazione è a cura dell'Impresa, dovrà attenersi alle indicazioni di cui alle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Veneto vigenti, in relazione alle diverse fasce d'età, garantendo la gradibilità del pasto, previa validazione dell'Azienda ASL 9 (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione).

I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento.

Dovranno in particolare essere previsti almeno due menù (periodo autunnale-invernale e periodo primaverile-estivo).

I menù dovranno essere elaborati sull'arco di quattro settimane.



È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza, pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dall'ASL 9 nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'impresa prima dell'inizio del servizio dovrà trasmettere al Comune le predette tabelle.

Art. 22 - Somministrazione della frutta a metà mattinata

Il Comune promuove l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata: frutta fresca, frutta di IV gamma, frutta di provenienza commercio equo e solidale, ecc.

La finalità è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi. Le classi che intendono aderire al progetto anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata, anziché a fine pasto.

L'Impresa appaltatrice è tenuta a fornire la frutta fresca biologica, già lavata ed asciugata, integra e intera, in sacchetti ad uso alimentare. La frutta deve essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe.

L'Impresa appaltatrice deve inoltre provvedere a consegnarla giornalmente in orario adeguato alla consumazione (spuntino metà mattinata) e nel rispetto delle grammature.

Relativamente ai regimi dietetici si richiede di prestare la massima attenzione agli schemi dietetici personalizzati.

Deve essere fornita:

- ✓ una tipologia di frutta facile da sbucciare e tagliare;
- ✓ frutta varia, tenendo conto della stagionalità dei prodotti;

Art. 23 – Diete speciali (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

L'Impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.



Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne) e vegani.

Art. 24 – Diete in bianco

L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

Art. 25 – Informazione agli utenti

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere, all'ingresso del refettorio, il menù validato dall'ASL 9 nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa:

- ✓ l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- ✓ le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

La stessa deve garantire, come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020, un Piano di informazione agli Utenti relativamente a:

- ✓ alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- ✓ provenienza territoriale degli alimenti;
- ✓ stagionalità degli alimenti;
- ✓ corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

Art. 26 - Norme igieniche

Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- ✓ tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- ✓ tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
- ✓ la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- ✓ gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- ✓ devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- ✓ gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- ✓ devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- ✓ gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- ✓ i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- ✓ deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 kg.;
- ✓ devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- ✓ al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- ✓ è tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- ✓ i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;



- ✓ i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dall'ASL per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Art. 27 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Art. 28 - Imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- ✓ UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- ✓ UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- ✓ UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- ✓ UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- ✓ UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- ✓ UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 29 - Riciclo

È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018.

Art. 30 - Sprechi alimentari

In ottemperanza a quanto previsto dalle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.



È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'ASL 9.

Il Comune effettuerà opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dall'art. 45 del presente Capitolato.

Art. 31 - Manipolazione e cottura

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

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

- ✓ la carne trita deve essere macinata in giornata;
- ✓ il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- ✓ le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ✓ le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- ✓ legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- ✓ il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;
- ✓ l'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta.

Art. 32 - Conservazione dei piatti freddi

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 33 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal Comune.

Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

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

Art. 34 - Consumi energetici

L'impresa deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- ✓ alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- ✓ alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è prevista l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Art. 35 - Condimenti

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta.

La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva. Il condimento della pasta/riso dovrà essere effettuato nel refettorio.

La pommarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Nel refettorio deve essere presente sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

L'olio per il fritto (esclusivamente extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta.

**Art. 36 - Trasporti**

In caso di utilizzo di trasporto dei cibi, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- ✓ Veicoli, almeno euro 4;
- ✓ Veicoli elettrici;
- ✓ Vetture ibride;
- ✓ Vetture GPL.

TITOLO VI - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**Art. 37 - Norme e modalità per la somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 38 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate in sede di offerta e approvate dall'ASL, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 39 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- ✓ I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- ✓ Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- ✓ Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- ✓ I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- ✓ L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- ✓ Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- ✓ Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- ✓ Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- ✓ Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- ✓ La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- ✓ Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- ✓ Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- ✓ Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- ✓ I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- ✓ La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.



- ✓ Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- ✓ La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespolti con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Ulteriori adempimenti sono specificati nel DUVRI.

In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

In presenza degli addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale, agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.

Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

Nell'eventualità dovesse ripresentarsi durante il corso d'Appalto, l'emergenza sanitaria da Covid-19 o analoga situazione emergenziale sanitaria disposta da provvedimenti governativi, la Ditta dovrà prevedere la riorganizzazione delle modalità di esecuzione del servizio, oltre che in osservanza dei protocolli, vigenti tempo per tempo, di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro e di regolamentazione per lo specifico settore economico, oltre alle eventuali richieste/disposizioni del Dirigente Scolastico da concordare con il Comune, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- somministrazione del pasto presso le singole aule sezioni scolastiche in luogo del refettorio;
- somministrazione del pasto presso il refettorio con effettuazione di più turni;
- scodellamento e distribuzione in modalità "vassoio-multiscoparto";

La Ditta dovrà inoltre prevedere quanto di seguito elencato:

- fornitura degli strumenti di sicurezza (DPI) a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio;
- accurata pulizia e sanificazione tra un turno e l'altro dei locali mensa o adibiti a mensa, ovvero: pulizia preliminare dei tavoli, degli sgabelli e delle zone disbrigo vassoi con acqua e prodotto a base di ipoclorito di sodio, successiva sanificazione di tavoli, sgabelli e zone disbrigo vassoi con sanificante ad azione rapida, grossolana spazzatura dei pavimenti, pulizia e sanificazione della linea di scorrimento dei vassoi;
- fornitura di stoviglie monouso compostabili a ridotto impatto ambientale, per il tempo strettamente necessario al ripristino della normalità;
- formazione specifica del personale in merito ai comportamenti da adottare e relativamente alle procedure di pulizia e sanificazione;
- ricorso occasionale, qualora necessario, all'utilizzo di pasti in monoporzione sigillati singolarmente per le classi sottoposte "a vigilanza", ovvero tenute ad adottare misure di automonitoraggio ed isolamento dal resto dei compagni;
- eventuali modifiche al menu concordate con il Comune e/o Azienda Sanitaria;

TITOLO VII - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 40 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei



pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 41 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere prodotte e trasmesse all'appaltatore le schede tecniche di sicurezza; altresì devono essere presenti presso il centro di cottura l'elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 42 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 43 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

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

Art. 44 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Pertanto, i concorrenti dovranno indicare in sede di gara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 45 - Rifiuti ed eccedenze

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

Detti contenitori per la raccolta devono essere conferiti direttamente negli appositi cassonetti forniti dall'appaltatore.



È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso:

- ✓ la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti;
- ✓ l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto;
- ✓ il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

Art. 46 - Derattizzazione e disinfestazione

L'Impresa è tenuta, in adempimento al sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nel refettorio comprensivi di locali accessori, ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dall'impresa.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'Impresa è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

TITOLO VIII - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 47 - Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema haccp)

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Bevilacqua, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.



L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

Art. 48 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice, stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

✓ **primo piatto:**

- pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tali quali e non sulla preparazione già miscelata;
- risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

✓ **secondo piatto:**

- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

✓ **contorni:**

- campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

✓ **preparazioni dietetiche particolari quali pesto senza pinoli:** campioni sul prodotto tale e quale;

✓ **pane:** campioni sul prodotto tale e quale;

✓ **frutta:** campioni sul prodotto tale e quale;

✓ **dessert:** campioni sul prodotto tale e quale.

TITOLO IX – NORME SULLA SICUREZZA

Art. 49 - Sicurezza

L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro. Si veda a tal proposito l'Allegato 1 "Specifiche tecniche in materia di sicurezza ed igiene del lavoro".

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- ✓ redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- ✓ indicare in sede di offerta economica i costi della sicurezza relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli



infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 50 - Sicurezza ed igiene del lavoro

Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.

Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Art. 51 - Duvri

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il Documento Unico di Valutazione Dei Rischi Interferenziali (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.

L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Il DUVRI che viene allegato al presente capitolato tecnico prestazionale per formarne parte integrante e sostanziale non presenta costi per la sicurezza.

Essendo però il DUVRI un documento dinamico (circolare n. 24 del 14 novembre 2007 Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale) l'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire all'Ente, al momento della stipula del contratto, una ricognizione di rischi interferenti riscontrati, del livello di rischio e delle misure che intende adottare per ridurre al minimo il rischio in alternativa un'attestazione che non ha rilevato rischi interferenti.

TITOLO X - CONTROLLI

Art. 52 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.



Art. 53 - Controlli da parte del Comune

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Inoltre, il comune si riserva di predisporre appositi rapporto/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:

- ✓ le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- ✓ il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- ✓ il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 54 - Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- ✓ il personale incaricato dal Comune;
- ✓ i professionisti incaricati dal Comune;
- ✓ la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissioni Mensa.

I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione Mensa saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 55 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 56 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica

È diritto della Commissione mensa scolastica, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 campioni), modalità del servizio, pulizia degli ambienti.

È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

Art. 57 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".



Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

Art. 58 - Report da parte dell'Impresa aggiudicataria

L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

1. Riscossione buoni pasto e contabilizzazione dei pasti giornalieri: l'impresa aggiudicataria deve redigere un apposito registro in cui documenta tali aspetti distintamente per ciascun mese. I registri, a cui dovranno essere allegati le fatture corrispondenti, dovranno essere trasmessi all'amministrazione comunale con cadenza mensile.
2. Rapporto sui cibi somministrati: In un rapporto con cadenza non oltre il trimestre, l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
3. Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumanti (gestione eccedenze alimentari) ove si rilevino i seguenti aspetti:
 - ✓ le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
 - ✓ il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
 - ✓ l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Il presente Rapporto sarà disposto dal Comune ed eventualmente somministrato mediante l'ausilio della stessa Impresa appaltatrice.

TITOLO XI - PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 59 - Penali

In caso di difetto o irregolarità nello svolgimento del servizio imputabile all'appaltatore, l'Amministrazione Comunale addebiterà una penale giornaliera di € 250,00 (dicesi euro duecentocinquanta virgola zero centesimi), qualora fosse riscontrato:

- a) che la qualità del pasto non corrisponde alle condizioni contrattuali o alle norme igienico-sanitarie;
- b) il mancato rispetto del menù concordato;
- c) la mancata osservanza delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione o la distribuzione delle pietanze;

Le infrazioni accertate esonereranno l'appaltatore dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili allo stesso.

L'Amministrazione applicherà nei confronti della Ditta la penale previa contestazione scritta alla stessa. La penale verrà applicata decorsi 8 (otto) giorni dal relativo ricevimento senza che la Ditta ricevente abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione. La penale andrà detratta dalla fatturazione mensile.

Alla terza penale comminata, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di risolvere il contratto senza che la Ditta possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo da corrispondersi in misura proporzionale al servizio fino a quel momento svolto.

La risoluzione del contratto ai sensi del comma precedente consentirà all'Amministrazione di trattenere la cauzione prestata dalla Ditta, proporzionalmente al servizio ancora da svolgere.

Art. 60 - Subappalto e cessione del contratto

È vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

**Art. 61 – Valore dell'appalto, corrispettivo e pagamenti e revisione prezzi**

L'importo del pasto singolo posto a base d'asta, con le caratteristiche di cui ai successivi articoli del TITOLO V, è fissato in € 5,10 (dicesi euro cinque virgola dieci centesimi) oltre IVA nella misura di legge; in alternativa, su richiesta secondo le necessità e in alternativa al pasto, è richiesto un pasto freddo o cestino.

Il valore dell'appalto viene stimato in complessivi € 244.800,00 (dicesi duecentoquarantaquattromilaottocento virgola zero centesimi), oltre IVA nella misura di legge, calcolato quale somma dei seguenti prodotti:

- PASTI

$$16.000 \text{ pasti/a.s.} \times 3 \text{ a.s.} = 48.000 \times € 5,10 = € 244.800,00 + \text{I.V.A.}$$

Il corrispettivo d'appalto convenuto contrattualmente con l'Impresa verrà pagato attraverso rate mensili posticipate in relazione ai pasti giornalmente e realmente consumati per il numero degli utenti beneficiari, previa presentazione di apposita regolare fattura contenente il numero dei pasti complessivamente forniti nel mese, con suddivisione per tipologia d'utenza, entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo dell'Ente.

Alla fattura dovrà essere allegata una distinta giornaliera dei pasti erogati, sia per alunni che per i docenti addetti alla sorveglianza, controfirmata dal responsabile d'Istituto o suo delegato, corredata dai buoni pasto ritirati quotidianamente agli utenti del servizio e previo riscontro degli stessi.

Il Comune non risponde di buoni pasto non utilizzati o eventualmente dispersi.

I buoni dovranno essere dell'anno scolastico in cui si è effettuata la refezione; non saranno ammessi al pagamento buoni degli anni scolastici precedenti.

Con tale corrispettivo l'Impresa s'intende compensata da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico Prestazionale o di qualsiasi altra attività, connessa o conseguente al servizio medesimo, che l'Impresa è tenuta ad effettuare in dipendenza delle prescrizioni contenute nel capitolato stesso, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Il suddetto corrispettivo rimane fisso ed invariato per tutta la durata contrattuale, ivi comprese eventuali proroghe di cui all'art. 2 del presente Capitolato Tecnico Prestazionale.

Revisione prezzi

A partire dalla seconda annualità contrattuale (2024/2025) i prezzi sono aggiornati, sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) del mese di giugno rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, a valere dal nuovo anno scolastico.

La ditta, entro il termine perentorio del 31 luglio 2025 dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale a mezzo pec l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico 2025/2026, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

La richiesta di revisione del prezzo formulata dall'operatore economico sarà pertanto valutata dall'amministrazione la quale, a seguito dell'istruttoria, potrà disporre il motivato rigetto dell'istanza o il suo accoglimento, con la conseguente determinazione dell'incremento di prezzo a corrispondere.

Art. 62 - Cauzione definitiva

In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di



revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato.

L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 5 dell'art. 103, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 63 - Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità.

Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a. R.C.T.:

- ✓ € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- ✓ € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona;
- ✓ € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b. R.C.O.:

- ✓ € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- ✓ € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per persona.

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 64 - Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno

Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

Nei casi indicati dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.



In caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore, oppure in caso di procedura di insolvenza concorsuale.

Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

In ogni caso di risoluzione per inadempimento il Comune di Bevilacqua procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune di Bevilacqua potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune. Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- ✓ la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- ✓ il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari rispetto agli orari concordati;
- ✓ la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicare la salubrità.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- ✓ la dichiarazione di fallimento del gestore;
- ✓ il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- ✓ la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

L'Amministrazione si riserva altresì di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni CONSIP che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'affidatario, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative; il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione e fissando un preavviso non inferiore a 15 giorni.

In caso di recesso saranno pagate al fornitore le prestazioni già eseguite, il valore dei materiali esistenti nel magazzino dall'appaltatore e un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo posto a base di gara e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Art. 65 - Fallimento dell'appaltatore

La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

Art. 66 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Fermo restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il Comune di Bevilacqua, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al Comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

**TITOLO XIV – NORME FINALI****Art. 67 – Controversie**

Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Verona.

Art. 68 – Spese contrattuali

Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto.

Art. 69 – Norme generali

L'impresa si considera, all'atto dell'assunzione del servizio richiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al D.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

Art. 70 - Nota informativa privacy

Il concorrente dichiara, con la sottoscrizione del presente Capitolato Tecnico Prestazionale, di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali contenuta nel presente documento, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 e di acconsentire espressamente al trattamento dei dati personali come definito nella stessa.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

Ai sensi dell'art. 13 del "Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati" (nel seguito anche "Regolamento UE"), l'Amministrazione fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali:

1. Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati avviene nell'ambito delle funzioni istituzionali dell'Ente per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri ai sensi dell'art. 6 del Regolamento UE n. 2016/679.

In relazione alle attività di rispettiva competenza svolte dall'Amministrazione, si segnala che i dati forniti dai concorrenti vengono acquisiti dall'Amministrazione per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara e, in particolare, delle capacità amministrative e tecnico-economiche richieste dalla legge, per l'aggiudicazione, per la stipula del contratto, per l'assolvimento degli obblighi ad esso connessi oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso, in adempimento a precise disposizioni derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Tutti i dati acquisiti dall'Amministrazione potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

2. Natura del conferimento

Il concorrente è tenuto a fornire i dati all'Amministrazione, in ragione degli obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto di fornire i dati richiesti potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

3. Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano nelle "categorie particolari di dati personali" di cui all'art. 9 Regolamento UE. I "dati personali relativi a condanne penali e reati" di cui all'art. 10 Regolamento UE sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa applicabile.

4. Modalità del trattamento dei dati



Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Regolamento UE.

5. Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere:

trattati dal personale dell'Amministrazione che cura il procedimento di gara o da quello in forza ad altri uffici che svolgono attività ad esso attinente o attività per fini di studio e statistici;

- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza od assistenza all'Amministrazione in ordine al procedimento di gara, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni facenti parte delle commissioni di aggiudicazione e/o di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dalla legge;
- comunicati ad altre Pubbliche Amministrazioni ovvero a concessionari e/o prestatori di servizi per ragioni di istruttoria, di controllo e/o verifiche successive e di gestione ed esecuzione del contratto;
- comunicati ad altri soggetti pubblici e/o privati per finalità di informazione e/o pubblicità in adempimento a specifici obblighi di legge o regolamento

Inoltre le informazioni e i dati inerenti la partecipazione del concorrente e l'aggiudicazione della procedura di gara, nei limiti e in applicazione dei principi e delle disposizioni in materia di dati pubblici e riutilizzo delle informazioni del settore pubblico (D. Lgs. 36/2006 e art. 52 del D. Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.), potranno essere messi a disposizione di altre pubbliche amministrazioni, persone fisiche e giuridiche, anche come dati di tipo aperto.

Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b), e comma 32 L. n. 190/2012; art. 23 D. Lgs. n. 33/2013 e ss. mm. ii nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii.), i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare saranno pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet dell'Amministrazione.

I dati potrebbero essere trasferiti ad un'organizzazione internazionale, in adempimento di obblighi di legge o regolamento.

6. Periodo di conservazione dei dati

I dati personali raccolti e trattati secondo la presente informativa verranno conservati per il periodo necessario rispettivamente alla stipula e all'esecuzione del contratto e, in ogni caso, per il tempo necessario all'assolvimento dei relativi obblighi di legge o regolamento e all'esecuzione dei compiti istituzionali dell'Amministrazione. Inoltre, i dati potranno essere conservati in forma aggregata per fini di studio o statistici nel rispetto dell'art. 89 del Regolamento UE.

7. Diritti dell'interessato

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti alla stazione appaltante.

All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE.

In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere, in qualunque momento, la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e l'accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo. Può richiedere, inoltre, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

In generale, non è applicabile la portabilità dei dati di cui all'art. 20 del Regolamento UE.

L'esercizio dei premessi diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare al Titolare del trattamento mezzo pec o lettera raccomandata A/R.

Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi previsti dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE, la risposta all'istanza non perviene nei tempi indicati o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria o rivolgendosi al Garante per la protezione dei dati personali mediante apposito reclamo.

8. Titolare del trattamento



Titolare del trattamento è il Comune di Bevilacqua, con sede in Bevilacqua (VR) in via Roma, n. 264, tel. +39 0442/647211, fax +39 0442/647212, sito internet istituzionale:

www.comune.bevilacqua.vr.it

e-mail: segreteria@comune.bevilacqua.vr.it

pec: segreteria.bevilacqua@pec.comune.bevilacqua.vr.it

9. Ulteriori disposizioni

Il concorrente è tenuto ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali da parte dell'Amministrazione per le finalità sopra descritte.