

CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA da anno scolastico 2018/2019
ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale
Riferimento normativo generale : art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

TITOLO I

Articolo 1

Indicazioni generali – Oggetto

Il presente capitolato si attiene ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e viene definito nel rispetto della sostenibilità ambientale, di cui all' art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii. ("Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale"), i cui criteri sono stabiliti con decreto ministeriale del 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21.09.2011) e nel rispetto dei diritti umani fondamentali lungo l' intera catena di fornitura.

Le principali norme ambientali di riferimento sono riportate nell' allegato 1 del decreto ad oggetto "Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione".

Tale documento è parte integrante del Piano d' azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione e comprende i criteri ambientali minimi con le fasi riferite sia al servizio di ristorazione che alla fornitura delle derrate alimentari:

produzione e distribuzione degli alimenti e bevande

prodotti carta-tessuto

preparazione dei pasti

confezionamento dei pasti

somministrazione dei pasti

gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti post-consumo

gestione dei locali comprensivo di servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico.

L' offerente deve dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo di arrecare il minore impatto possibile sull' ambiente attraverso un sistema di gestione ambientale.

Sono previste "specifiche tecniche di base":

produzione degli alimenti e delle bevande

prodotti carta-tessuto

trasporti

consumi energetici

pulizie dei locali

requisiti degli imballaggi

gestione dei rifiuti

informazione agli utenti.

Sono inoltre previste le "specifiche tecniche premianti", che tengono conto di una ulteriore influenza sugli impatti ambientali:

destinazione del cibo non somministrato (impegno recuperare il cibo non somministrato destinandolo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale")

prossimità tra luogo di cottura e consumo

riduzione del rumore (impegno a predisporre e/o a mantenere dispositivi che riducano il rumore percepito nel centro cottura e nella mensa).

La gara ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, attraverso la produzione e distribuzione dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e per gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in multirazioni di pasti caldi preparati presso un centro cottura e da qui trasportati in legame fresco-caldo, ai refettori scolastici, ove si provvederà anche alla loro distribuzione.

L'Impresa Aggiudicataria (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà essere dotata della struttura in grado di produrre per il Comune di Albano Laziale **circa n. 1.378 pasti giornalieri**, così come di idonei mezzi di trasporto per la distribuzione ai refettori scolastici, in modo tale che la distribuzione dei pasti caldi sia garantita nei luoghi e tempi previsti dai successivi artt. 10 e 39.

L'Amministrazione Comunale (più avanti indicata A.C.) si riserva, altresì, la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazione sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei refettori scolastici indicati, con preavviso scritto di almeno 15 gg., senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario del medesimo pasto.

Il servizio riguarderà i seguenti plessi scolastici:

Albano : V. Virgilio - Collodi (Scuola dell' Infanzia e Scuola Primaria)
V. Rossini (Scuola dell' Infanzia e Scuola Primaria)
V. F.lli Cervi (Scuola dell' Infanzia comunale)

Cecchina: V. della Stazione (Scuola Primaria)
V. Portogallo (Scuola dell' Infanzia)
V. Romania (Scuola dell' Infanzia)

Pavona: V. Como (Scuola dell' Infanzia)
V. Torino (Scuola Primaria)
V. Pescara (per alcune classi della Scuola Primaria appoggiate alla scuola Secondaria di primo grado)
V. Pantanelle (Scuola dell' Infanzia e Primaria)

Articolo 2

Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie

Presso i refettori scolastici, l'I.A. provvede alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti, alla fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1994 n. 735 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 - Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE).

L' iscrizione al servizio mensa, da effettuare annualmente a cura del genitore, con la compilazione di modulo on line indirizzato alla A.C., è condizione necessaria per l' accesso al servizio. La lista degli aventi diritto e della quota di pagamento a carico dell' utente, secondo le fasce di reddito ISEE, stabilite annualmente dall' A.C., sarà comunicata alla I.A. all' inizio dell' anno scolastico di riferimento.

E' a carico dell' I.A. la riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base del costo stabilito in sede di gara per il buono pasto e secondo le fasce di reddito determinate annualmente dalla Giunta.

Le somme integrative per le fasce disagiate, a carico dell' A.C., saranno liquidate dietro rendicontazione e fatturazione mensile.

L' I.A. dovrà effettuare, con proprio organico, la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni al servizio mensa, con foglio controfirmato dall' insegnante. La documentazione relativa dovrà essere messa a disposizione dell' Ente per i controlli mensili delle fatture, con comunicazione giornaliera del numero dei pasti somministrati.

E' a cura del Concessionario l' organizzazione di un sistema, eventualmente automatizzato, per rilevazioni, prenotazioni e riscossione costo pasti, nonché per la gestione, eventualmente automatizzata, del pagamento dei buoni pasto.

Articolo 3

Dimensione dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza è di circa **248.000,00** pasti per anno scolastico (dato riferito all'anno scolastico 2016/2017), distribuiti negli attuali 10 refettori scolastici, dato estrapolato dal calendario minimo scolastico, che prevede l'erogazione del servizio per circa 180 giorni all'anno. Il numero dei pasti annui è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero di pasti.

Articolo 4

Sopralluogo

Le ditte partecipanti devono effettuare un sopralluogo presso tutti i refettori scolastici, al fine di constatare la consistenza del servizio e di predisporre le modalità per l'esecuzione ottimale dello stesso.

L'obbligo di sopralluogo concerne un'attività strumentale che la Stazione Appaltante, data la peculiarità del servizio in relazione alle caratteristiche ed alla dislocazione dei refettori, ritiene necessaria a consentire ai concorrenti di formulare un'offerta tecnica ed economica che tenga conto di tutte le caratteristiche della prestazione da effettuare a garanzia della serietà, attendibilità e consapevolezza dell'offerta stessa.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da un legale rappresentante della ditta o da persona con delega scritta, munita del documento di identità valido. Ogni soggetto che effettua il sopralluogo può esperire tale adempimento per un solo concorrente.

In caso di mancato sopralluogo, lo stesso non potrà essere motivo di esclusione, data la tassatività delle cause previste per legge, ma non potrà neppure essere addotto come motivo di recriminazioni per eventuali inadempimenti dovuti alla mancanza di conoscenza dei luoghi.

Il sopralluogo dovrà essere concordato con l'Ufficio Servizi scolastici, il quale organizzerà gli incontri in modo da evitare la compresenza di più ditte durante le visite, al fine di garantire la segretezza delle offerte.

Articolo 5

Durata della concessione

La presente concessione ha la durata di **5 (cinque) anni scolastici** a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019 e fino all'anno scolastico 2022/2023, tenuto conto dei periodi di chiusura delle scuole e di interruzione delle lezioni, secondo quanto previsto dal calendario scolastico e da eventuali necessità (chiusura per elezioni, disinfestazioni od altro).

E' salva in ogni caso, l'insindacabile facoltà dell'A.C. di risolvere in qualsiasi momento il contratto previo avviso di 30 giorni a mezzo raccomandata A.R. nei casi previsti dal successivo art. 83.

Nessuna indennità o rimborsi sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della disdetta. Il corrispettivo s'intende immodificabile e non soggetto ad adeguamento per il primo anno, per i successivi anni è consentito solamente l'adeguamento al costo della vita, secondo quanto previsto dall'art. 7.

Articolo 6

Rinnovi contrattuali

La concessione potrà essere rinnovata per **ulteriori 2 (due) anni scolastici** dalla data di scadenza, secondo quanto previsto dall'art. 35 comma 4 del D.Lgv. 150/2016 e ss.mm.ii., previa verifica circa la qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Per la eventuale stipulazione di contratto di servizio successivo, le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i sei mesi precedenti alla data di scadenza del contratto vigente.

Articolo 7

Importo della concessione

Il prezzo a base della gara per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, IVA esclusa, è stabilito in € **4,60** (quattro/ sessanta), di cui euro **0,02** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le manutenzioni e le spese inerenti il presente capitolato.

L'attuale prezzo **compresa IVA è di euro 4,61.**

Importo netto quinquennale posto a base d'asta: euro 5.704.000,00 (248.000 x 4,60 x 5).

Importo netto comprensivo di eventuale rinnovo biennale: euro 7.985.600,00.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo per singolo pasto, I.V.A. esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'I.A. dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'I.A. proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio. In ogni caso l'operatore dovrà distinguere ed indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95 comma 10 del D.lgs. 50/2016 ess.mm.ii.)

L'I.A. verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri di cui al bando di gara, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgv. 150/2016 e ss.mm.ii..

Il prezzo unitario per pasto potrà essere rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno dall'avvio del servizio (a.s. 2019-2020), in relazione all'indice dei prezzi di consumo e costi standard (art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii).

Restano ferme le disposizioni di cui all' art. 1 comma 115 della legge 208/2015 (Legge di stabilità 2016) che prevede che, in caso di variazioni dei prezzi, in aumento o in diminuzione, superiori al 10% l' I.A. e l' A.C. hanno facoltà di chiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo.

Articolo 8

Proventi della concessione

Spettano all'I.A.:

1 – i proventi derivanti dalla vendita diretta all'utenza dei buoni pasto, sulla base delle tariffe prestabilite dall'A.C., secondo il prezzo di aggiudicazione e le fasce di reddito determinate in base alle attestazioni ISEE.

2 – i proventi per la differenza fra il maggior prezzo del pasto unitario e le agevolazioni sulla tariffa applicata all'utenza, con relativo addebito e fatturazione all'A.C.;

3 – i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto, con relativo addebito e fatturazione all'A.C. ;

4 – i proventi per la fornitura dei pasti consumati da alunni riconosciuti disagiati dai Servizi Sociali, con relativo addebito e fatturazione all'A.C.;

5 – l'A.C. non si farà carico di alcuna quota di pagamento per gli alunni non residenti frequentanti le scuole oggetto della presente concessione. Pertanto l'importo fissato in sede di gara e i suoi adeguamenti ISTAT attraverso l' indice FOI (indice di adeguamento prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati) per gli anni successivi al primo saranno totalmente in carico agli utenti.

Restano a carico del concessionario le minori entrate per mancati pagamenti di cui ai punti 1 e 5.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'A.C. nei confronti del concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione degli importi dovuti.

Articolo 9

Morosità

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

Articolo 10

Giorni e orari di erogazione del Servizio

L' erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì compreso, negli orari e turni di affluenza che saranno indicati dall' Amministrazione all' inizio di ciascun anno scolastico, la cui tabella attuale ed indicativa è scaricabile sul sito (**Allegato n. 1**).

Articolo 11

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C., su indicazione delle dirigenze scolastiche.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 12

Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a:

- fornire un cestino freddo, nel caso tale condizione perduri per un periodo non superiore a due giorni.

- fornire il servizio utilizzando un altro centro di cottura autorizzato, qualora i fatti interruttivi della fornitura insistano per un periodo superiore a due giorni.

L'Amministrazione deve essere resa prontamente edotta di qualsiasi situazione di anomalia.

TITOLO II

STRUTTURA, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 13

Centro cottura

L'I.A. dovrà essere dotata di idonea struttura da destinare a centro cottura, attrezzandola a proprie spese ed adeguandola alla normativa vigente, al fine del raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile. Tale prescrizione deve interessare anche gli impianti ed i locali necessari all'espletamento del servizio.

Caratteristiche minime del centro cottura:

- 1) percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione);
- 2) aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.);
- 3) attrezzature e macchinari sufficienti da poter effettuare la cottura entro le 4 ore precedenti la consegna dei pasti presso i vari plessi scolastici.

Articolo 14

Alimentazione delle attrezzature

L'I.A., per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Articolo 15

Verifica periodica degli impianti, dei locali e degli immobili

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica degli impianti e dell'immobile, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro, decorsi i quali, in caso di inottemperanza, si procederà alla risoluzione del contratto.

Articolo 16

Funzionamento del centro cottura

L'I.A. dovrà rimettere all'A.C. tutta la documentazione certificante che il centro cottura (locali, impianti e installazione delle attrezzature) è conforme alle norme e quindi perfettamente funzionante.

Ove dalle verifiche dell'A.C., la struttura in questione dovesse risultare non conforme alle prescrizioni del presente capitolato, si procederà a norma dell'art. 83 e l'I.A. sarà dichiarata, con atto unilaterale dall'A.C., decaduta dall'aggiudicazione e/o del contratto se già stipulato.

Articolo 17

Licenze e autorizzazioni

L' I.A. deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni e nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l' espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

L'I.A. deve altresì attuare l' osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti da Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all' igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A., dovrà rimettere, a semplice richiesta dell' A.C., copia delle licenze edilizie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio.

Articolo 18

Accessi ai locali adibiti a centro cottura, refettori e mezzi di trasporto

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio, sia ai locali adibiti a centro cottura e refettori che ai mezzi di trasporto dei quali ultimi dovrà fornire, con le cadenze richieste dal responsabile del servizio, i dati tecnici.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'I.A.

Articolo 19

Assicurazioni e garanzie

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

A copertura di tali rischi, l' I.A. si impegna a stipulare polizza assicurativa per rischi inerenti l'attività di somministrazione pasti con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro, ad euro 5.000.000,00 per persona danneggiata, ad euro 5.000.000,00 per danni a cose, nella quale venga indicato che l' A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti.

L' A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o quant' altro dovesse accadere agli utenti ed al personale docente e non docente durante l' esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo aggiudicato.

L' I.A. assumerà a proprio carico l' onere di manlevare l' A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l' altro la copertura dei rischi da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa ed ogni danno direttamente od indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all' I.A. a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a furto, incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi, compresi tutti i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A. ed esecuzione dei lavori manutentivi previsti.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00.

In caso di RTI la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

La mancata presentazione della polizza, necessaria per la stipulazione del contratto, comporterà la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 20

Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione, sono interamente a carico dell'I.A.; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono a carico dell'I.A. i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Resta altresì a carico dell'I.A. l'abbonamento al telefono, ad uso esclusivo del centro cottura.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione sia ordinaria che straordinaria delle attrezzature, degli impianti e del locale in cui l'I.A. eroga il servizio, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta, come specificato nel successivo articolo.

Sono altresì a totale carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme, anche se queste dovessero variare nel periodo di durata contrattuale. In questo caso l'I.A. dovrà darne comunicazione all'A.C..

Sono invece a carico dell'A.C. i costi energetici (acqua, gas, energia elettrica) in tutti i refettori scolastici.

Articolo 21

Manutenzione ordinaria e straordinaria

Ferma restando la presa in carico dei refettori scolastici, comprensiva delle attrezzature esistenti, dovrà essere effettuata, a cura della I.A., la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresa la sostituzione e/o integrazione in caso di concessione con nuove attrezzature (tavolini, sedie, lavandini...).

Eventuali modifiche e/o adeguamenti necessari degli impianti tecnologici saranno a carico della I.A..

La I.A. si impegna a mantenere sempre pulite le pareti con periodiche tinteggiature.

Gli interventi di manutenzione devono essere preventivamente concordati con l'Ufficio tecnico comunale e preceduti, se dovuto, dalla presentazione di pratica edilizia ai sensi dell'art. 6 del DPR n. 380/2001.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 22

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti (Allegato n. 5). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e nelle tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) ed ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.1) si richiede l'acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale nel rispetto delle fasi e delle modalità ivi previste.

Si riportano le principali caratteristiche :

1. **Produzione di alimenti e bevande: frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, olio extravergine di oliva** devono provenire:
 - per almeno il 40% (espresso in percentuale di peso sul totale) da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi
 - per almeno il 20% (espresso in percentuale di peso sul totale) da **“sistemi di produzione integrata”** (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006), 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.
 - Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 0 o 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
2. La **carne** deve provenire:
 - per almeno il 15% (in peso sul totale) da **produzione biologica** in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 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 (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Il **pesce** somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e ingredienti di prima scelta. Per l' aliquota di prodotti biologici e da sistemi integrati, in deroga al requisito della "prima categoria" si accetta anche la "seconda categoria".

E' vietato l' uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica o geneticamente modificati (OGM), contenenti conservanti ed additivi chimici, in prossimità di scadenza.

Il sistema di acquisizione dei prodotti e dei fornitori, secondo i CAM, deve operare all' interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 e quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazioni riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L' I.A. deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nel proprio entro cottura ed a disposizione dell' A.C.

Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

In accordo al PANGPP, ed alle specifiche tecniche premianti (Cfr. PANGPP punto 5.4.1) sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l' inserimento di **prodotti del mercato equo-solidale**.

Al fine di incrementare l' utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la I.A. potrà proporre in sede di offerta tecnica, quale miglioria, l' inserimento di ulteriori prodotti BIO (purchè di provenienza nazionale), DOP, IGP.

Articolo 23

Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche (Allegato n. 4), così come specificato nel precedente articolo.

Si specifica che le derrate alimentari devono essere prodotte in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo tutta la catena di fornitura ("standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

In sede di stipulazione del contratto verrà resa dalla I.A. una dichiarazione di conformità a detti standard minimi secondo lo schema di cui all' **Allegato n. 6**.

Articolo 24

Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Gli imballaggi devono essere integri ed asciutti, senza segni di deterioramento. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

TITOLO V

MENU' E TABELLE DIETETICHE

Articolo 25

Menù per tutte le utenze

I menù sono articolati in settimane e suddivisi in menù invernale e menù estivo.

Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1 aprile fino alla fine dell'anno scolastico.

Il menù invernale sarà erogato dal 1 novembre al 31 marzo. Nell'Allegato n. 2 è prevista la quinta settimana da utilizzare nei mesi che terminano con una settimana già iniziata.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (Allegato n. 2) e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù (**Allegato n. 2**) dovranno essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4).

Si intende che tali menù sono indicativi e potranno essere variati in corso d'opera, in caso di piatti che risultassero poco accettati dalla gran parte dell'utenza, introducendo modifiche con prodotti dello stesso livello qualitativo e quantitativo, senza aumento di spesa del servizio, previo accordo con l'A.C..

Il menù deve essere affisso, a cura della I.A., nei refettori.

I menù devono essere siglati dalla ASL di competenza.

Articolo 26

Menù per diete speciali e motivi religiosi

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di pasti alternativi per gli alunni con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito vincolo dietetico o per motivi religiosi.

Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati ed identificabili con vaschette riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori, con indicato il nome dell'alunno.

Le richieste di pasti alternativi saranno giustificate con relativa certificazione medica specialistica che dovrà pervenire, in tempo utile, al responsabile dell'I.A..

Articolo 27

Dieta in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, per eventuali e sporadiche situazioni di disagio fisico dell'alunno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico verranno concordate dalle parti, al momento della richiesta dei pasti giornalieri.

Articolo 28

Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo d'avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche, nelle quantità previste, differenziate per scuola dell'infanzia e scuole primarie.

Articolo 29

Variazione del menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc....;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta sia al responsabile del servizio che ai plessi scolastici.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù (Allegato n. 2), l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Articolo 30

Struttura del menù

La struttura del menu per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

Pranzo:

un primo piatto
un secondo con contorno
pane (imbustato singolarmente)
frutta fresca (come da calendario dei prodotti ortofrutticoli) o yogurt
acqua minerale naturale (una bottiglia da litri 1,5 ogni 6 alunni).

Potranno essere forniti cestini da viaggio in caso di gite scolastiche, scioperi od altre eccezionali situazioni.
Indicativamente:

Cestini freddi per gli alunni della Scuola dell'infanzia:
1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) o formaggio caciotta (g. 50)

Cestini freddi per gli alunni della Scuola Primaria:
1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) e 1 panino (g. 50) con formaggio caciotta (g. 50)

In aggiunta a quanto sopra, per tutti gli alunni:
1 succo di frutta in brick contenente 100% di frutta
1 banana
1 dessert monoporzione o yogurt
acqua minerale naturale

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 31

Igiene della produzione – Sistema HACCP

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica (Allegato n. 5). L' I.A. dovrà nel centro di cottura e nei locali destinati al servizio ristorazione metterà a punto il sistema HACCP.

L' applicazione dell' HACCP e l' autocontrollo sull' intero servizio di ristorazione sarà compito e responsabilità dell' I.A., attraverso proprio responsabile, adeguatamente formato.

L' autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede semplici e chiare, compilate in modo rigoroso e puntuale, a disposizione della A.C.

L' applicazione dell' HACCP comprenderà anche il prelievo di campioni mensili da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica a spese della I.A..

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

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

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc., dovrà far uso di mascherine, e guanti monouso.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

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

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse anche se fornite di retina antinsetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Articolo 32

Cibi somministrati e gestione delle eccedenze

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi. Deve essere prestata attenzione alle quantità somministrate in modo da contenere gli sprechi, ciò ovviamente nel rispetto delle indicazioni del Ministero della Salute in relazione agli apporti nutrizionali.

In un rapporto annuale l' I.A. fornirà relazione sulla quantità approssimativa dei prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

L' I.A., in sede di offerta, dovrà fornire il piano delle azioni che intenderà promuovere per l' utilizzo dei residui mensa e la distribuzione a fini benefici delle derrate non consumate.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 33

Manipolazione e cottura

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù (Allegato n. 2) sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Articolo 34

Operazioni preliminari

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le frittiture vanno realizzate nei forni a termoconvezione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Articolo 35

Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, secondo le

normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Articolo 36

Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Articolo 37

Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite presso i refettori scolastici con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

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

TITOLO VIII DISTRIBUZIONE

Articolo 38

Orari del servizio

L'I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati nell'Allegato n. 1.

Articolo 39

Piano dei trasporti

Per i pasti che verranno trasportati ai refettori scolastici elencati nell'Allegato n. 1, l'I.A. deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. Comunque detto intervallo di tempo non deve superare i 15/20 minuti.

Si segnala, ai sensi dei criteri minimi ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) del 20 gennaio 2011, la volontà di limitare l'inquinamento dovuto ai trasporti necessari per condurre il servizio.

Il Piano dei Trasporti deve contenere:

- a) la tipologia dei mezzi
- b) il numero dei mezzi utilizzati
- c) la targa
- d) l'idoneità al trasporto degli alimenti
- e) la carta di circolazione.

I pasti dovranno essere consegnati nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli, secondo gli orari indicativi di cui alla tabella allegata, modificabile per sopravvenute esigenze delle dirigenze scolastiche.

Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione dovrà intercorrere un tempo non superiore a 30 minuti.

Articolo 40

Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

L'I.A. deve essere altresì in possesso di automezzi di riserva, muniti delle stesse caratteristiche.

L' I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

mezzi di trasporto su ferro

veicoli, almeno euro 4

veicoli elettrici

vetture ibride.

Articolo 41

Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. deve utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi. A tale scopo dovranno essere costituiti da una parte esterna in polipropilene lavabile, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox, munito a sua volta di coperchio a perfetta tenuta.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

I primi piatti (pasta,riso,minestre, ecc...) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano reggiano, che sarà stato confezionato a parte. L' abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto.

Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata, ecc...) per i quali l' I.A. dovrà fornire l' occorrente per il condimento.

I secondi piatti dovranno essere anch' essi forniti in appositi contenitori in acciaio inox separati dai contorni.

L' I.A. dovrà fornire i contenitori isotermitici destinati esclusivamente al trasporto delle diete speciali.

Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l' apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Il pane imbustato singolarmente e la frutta, lavata al centro di cottura, saranno trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

L'I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60°C e +65°C fino al momento del consumo (art. 31 D.P.R. 327/80).

I cestini freddi, in caso di emergenza, e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Articolo 42

Distribuzione

La distribuzione dei pasti, presso i refettori scolastici, verrà effettuata dal personale alle dipendenze dell'I.A. il quale provvederà, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, anche a sbucciare la frutta e preparare le pietanze in pezzi piccoli.

Articolo 43

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie dell'acqua. Ai fini di una sensibile riduzione dell' impatto ambientale sarà necessario evitare l' utilizzo di stoviglie e posate usa e getta. A tal fine, l' I.A. fornirà gratuitamente i piatti occorrenti in materiale infrangibile e lavabile con set di posate in acciaio inox. Dove possibile, a cura della I.A., sarà installata una lavastoviglie. Solo in casi sporadici di impossibilità oggettiva di adottare tale sistema saranno utilizzati

piatti e stoviglie di plastica (per esempio in occasione di uscite didattiche in cui verranno forniti cestini)
Nell'offerta tecnica saranno valutate anche le schede relative ai prodotti (piatti, posate) proposti;

- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere imbustato in confezione singola e la frutta deve venire preventivamente lavata con bicarbonato di sodio, asciugata e contenuta in cestini;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.
- il riassetto della sala mensa deve essere effettuato anche tra il primo ed il secondo turno e tra il secondo ed il terzo ove previsto.

L. A.C. si riserva la facoltà di richiedere all' A.I. la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo dei pasti.

Articolo 44 **Prenotazioni**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato all'I.A. di norma entro le ore 9,30 dal proprio personale incaricato a tal fine, presso ogni plesso scolastico.

Articolo 45 **Informazione agli utenti del servizio**

L'I.A. è tenuta ad affiggere, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù stagionale che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere, perentoriamente, comunicate all'A.C. con motivata giustificazione. Deve essere fornito un Piano di Informazione rivolto all'utenza finalizzato a garantire un'informazione relativamente ad alimentazione, salute ed 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, stagionalità e corretta gestione della raccolta differenziata degli alimenti.

Articolo 46 **Funzionalità del servizio**

L'I.A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Articolo 47 **Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

TITOLO IX

PERSONALE

Articolo 48 Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione la distribuzione dei pasti ecc, verrà svolto dal personale alle dipendenze dell'I.A..

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I.A. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Il personale a contatto con i minori deve essere in possesso di certificazione antipedofilia.

Articolo 49 Organico

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'I.A. in fase di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L..

Deve essere garantita la figura professionale di dietista, con titolo di studio specifico ed esperienza maturata per refezione scolastica di analoghe dimensioni.

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

Per la distribuzione dei pasti agli alunni non potrà essere impiegato personale che abbia esclusiva mansione di autista.

Entro 30 giorni dall' avvio del servizio la I.A. dovrà fornire per iscritto l' elenco nominativo del personale, suddiviso per refettorio presso il quale viene prestato il servizio, con l' indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato.

Tale adempimento dovrà essere posto in essere ad ogni inizio di anno scolastico.

Articolo 50 Reintegro personale mancante o da sostituire

Il personale assente deve essere immediatamente sostituito in maniera tale che l'organico sia sempre al completo.

L' A.C. si riserva il diritto di richiedere all' I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso l' I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l' A.C.. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.

L' I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori.

Eventuali variazioni degli utenti del servizio a seguito di istituzioni di nuove sezioni o soppressione di quelle esistenti saranno comunicate dall' A.C. al fine dell' adeguamento dell' organico.

Articolo 51 Vestiaro

L'I.A. 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'I.A. ed il nome e cognome del dipendente. Il cartellino è personale e può essere usato solo dal titolare.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'I.A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L' I.A. dovrà inoltre fornire alla commissione mensa ed agli addetti comunali camici monouso, mascherine, soprascarpe e cuffie in occasione dei sopralluoghi che verranno effettuati.

Articolo 52

Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso degli attestati di partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all' inizio del servizio.

L' I.A. fornirà la documentazione attestante l' avvenuta formazione del personale all' inizio del servizio.

Articolo 53

Igiene e sicurezza personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono: copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

L' I.A. deve attuare l' osservanza delle vigenti normative e di ogni altra disposizione che potrà intervenire per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare l' I.A. dovrà curare l' osservanza delle disposizioni relative all' igiene del lavoro, alla gestione dei rifiuti, alle assicurazioni ed alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro ed alle varie previdenze.

Articolo 54

Controllo della salute degli addetti

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti sanitari di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Articolo 55

Rispetto della normativa

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

Articolo 56

Applicazioni contrattuali e formazione

L'I.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto. In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale; il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008, l' I.A. dovrà assicurare la formazione del personale in materia di igiene degli alimenti, di cui al precedente art. 52.

In particolare l' I.A. dovrà garantire al proprio personale che, nell' ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione ed 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
- Uso di detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense
- Norme relazionali e comportamenti con l'utenza.

L'attività formativa (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Articolo 57

Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature e prodotti in carta tessuto

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura sono a totale carico dell'I.A..

I **prodotti per l'igiene** quali i detersivi multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detersivi per finestre e detersivi per servizi sanitari utilizzati per le pulizie ordinarie, devono essere conformi a quanto previsto al capitolo 6, punto 6.1 dei Criteri ambientali minimi per i servizi di pulizia. Deve essere fornita in sede di offerta tecnica una lista completa dei detersivi che ci si impegna a utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto ed eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detersivi e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere una dichiarazione con la quale attesta che i prodotti detersivi sono conformi ai criteri ambientali minimi. Possono essere accettati, come mezzi di presunzione di conformità, altre etichette ambientali ISO di tipo I (rispondenti alla norma ISO 14024), qualora i criteri dell'etichetta ambientale siano conformi ai criteri ambientali minimi.

I **prodotti di carta tessuto** forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso, rotoli per assorbimento di liquidi e/o pulizia di superfici,) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel Europeo al tessuto carta. Deve essere fornita la lista completa dei prodotti in carta tessuto che si intende fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto.

Articolo 58

Sicurezza

I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

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

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri, addetti alla distribuzione ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Articolo 59

Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

Articolo 60

Gestione rifiuti , imballaggi e riduzione

I **rifiuti** provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta. Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche.

Dovranno essere utilizzate, nella fase di somministrazione dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo, melanina...). Solo per documentate esigenze potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, essendo nel territorio comunale attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

L' I.A. deve garantire che effettuerà la raccolta differenziata (in accordo con i regolamenti comunali) dei rifiuti e che gestirà separatamente la raccolta di oli e grassi usati tramite un operatore specializzato autorizzato.

I rifiuti dovranno essere accolti negli appositi sacchetti posti in contenitori, perfettamente lavabili, con coperchio a pedale, dislocati nelle zone di preparazione del pasto, in maniera da non favorire le contaminazioni, sia nel centro di cottura che nei refettori.

In tutti i plessi scolastici i rifiuti vanno allontanati ogni giorno, al termine del servizio.

Sono a carico della I.A. i sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei contenitori e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, oltre al ritiro ed allo smaltimento di eventuali arredi ed attrezzature obsolete e non più utilizzate.

Gli **imballaggi** dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dall' All. F – parte IV “Rifiuti” del D.lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii., con descrizione dell' imballaggio che si utilizzerà, indicando a quali norme tecniche è conforme, riportando il tipo di materiale, la quantità utilizzata, le misure per ridurre al minimo il volume.

L' imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere 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 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 – Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione.

Gli imballaggi utilizzati devono essere prioritariamente composti in materiali riutilizzabili e che consentano quindi la riduzione dei rifiuti non riciclabili.

Articolo 61

Sanificazione dei locali destinati al servizio di ristorazione

E' a carico della I.A. la sanificazione completa dei refettori (ambienti, impianti ed attrezzature presenti).

In particolare nelle aule adibite a refettorio sono a carico della I.A.:

1.la pulizia e disinfezione dei tavoli prima di apparecchiare e tra i diversi turni

2.la pulizia e disinfezione dei tavoli al termine del servizio di ristorazione

3.la pulizia dei pavimenti al termine del servizio (s' intende la rimozione dei residui organici ed inorganici tramite scopatura e lavaggio dei pavimenti).

4.il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle attrezzature.

L' I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e DPR 6.02.2009 n. 21). A tal fine, come specificato nell' art. 57, dovrà comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di etichetta Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell' etichetta Ecolabel Europeo, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

TITOLO XI

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Articolo 62 **Obblighi dell'I.A.**

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Articolo 63 **Fallimento o amministrazione controllata**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., la concessione si intende senz'altro revocata e l'A.C. provvederà ad interpellare progressivamente i concorrenti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, secondo quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

Articolo 64 **Facoltà dell'A.C.**

In caso di morte del Legale Rappresentante dell'I.A. è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Articolo 65 **Diritto di controllo dell'A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, con particolare riferimento alle prestazioni rese in esito al rispetto dei criteri minimi ambientali, più volte riportati.

L'I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. ed ai componenti le Commissioni Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Articolo 66 **Organi preposti al controllo**

I controlli verranno effettuati direttamente dall'A.C., ovvero dal direttore dell' esecuzione, se nominato dall'A.C., e dalla Commissione Mensa.

Con deliberazione di Giunta Municipale viene approvato il regolamento per la costituzione ed il funzionamento della Commissione mensa scolastica.

E' fatto obbligo all' I.A., nella persona del legale rappresentante, di partecipare alle riunioni di detta commissione.

Coloro che eseguono i controlli presso il centro di cottura dovranno rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina), mentre presso i locali di sporzionamento dovranno indossare apposito copricapo.

Articolo 67 **Tipologia dei controlli effettuati dall'A.C., da Azienda specializzata ovvero da professionisti di fiducia dell'A.C.**

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. saranno articolati in:

- a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sul prodotto:
- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo sul magazzino;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio;
- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti dell'I.A. che dei loro fornitori al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP (D.L. 155-156/1997).

b) Controlli analitici:

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

c) Controllo nell'esecuzione dei lavori di adeguamento a norma dei locali e delle apparecchiature.

Articolo 68

Tipologia dei controlli da parte della Commissione Mensa

I controlli effettuati dagli organismi individuati nell'art. 66, comma 1, saranno esclusivamente articolati in controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo sul prodotto:

- sulla materia prima;
- sul prodotto finito;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione:
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti.

Si richiama il regolamento vigente per il funzionamento della Commissione mensa.

Articolo 69

Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 87.

Articolo 70

Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il centro di cottura apposito camice bianco, copricapo e mascherina monouso, mentre in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di sporzionamento dovranno indossare apposito copricapo.

Articolo 71

Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 72

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno g. 100 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Articolo 73

Rilievi

I tecnici incaricati dall'A.C. e così i componenti le Commissioni Mense sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C..

Articolo 74

Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A., in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 87.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'I.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni, che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Articolo 75

Controlli analitici da parte dell'I.A.

L'I.A. dovrà effettuare periodici controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio che l'A.C. indicherà.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di refezione, che l'I.A. avrà presentato in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata della concessione.

TITOLO XIII

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Articolo 76

L'affidamento sarà concesso mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 144 del D.Lgv. 50/2016 e ss.mm.ii., con il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del medesimo D.Lgv..

L'affidamento in concessione deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- 1) dal presente capitolato speciale;
- 2) dalle vigenti norme di salvaguardia del livello occupazionale;
- 3) dal D.Lgv. n. 50/2016, "Codice degli appalti" e ss.mm.ii.,
- 4) da quanto previsto nei CAM (criteri ambientali minimi) della categoria "Ristorazione", tenendo conto dei seguenti parametri, da porre a base per la valutazione dell'offerta, sia in termini economici che qualitativi.

Il presente capitolato, gli allegati tecnici e di gara sono visionabili e scaricabili su internet all'indirizzo <http://www.comune.albanolaziale.rm.it> – link Gare e Concorsi /bandi di gara oppure link Comune/Centrale Unica di Committenza

Elenco elaborati :

- All. 1 Tabella refettori ed orari
- All.2 Tabelle menu estivo ed invernale
- All. 3 Tabelle dietetiche
- All. 4 Tabelle merceologiche
- All. 5 Tabelle limiti contaminazioni
- All. 6 Dichiarazione standard minimi

A) OFFERTA TECNICA QUALITATIVA:

punti 85/100 di cui:

– Criterio (1) - Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione dei pasti (Massimo punti 15): la relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità del servizio di distribuzione dei pasti nei plessi scolastici, con indicazione dei tempi di percorrenza dal centro di cottura ai luoghi di somministrazione, al fine di ridurre al minimo le emissioni di CO2 e di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche; del tipo di automezzi impiegati, a basso impatto ambientale. Inoltre dovranno essere descritte le procedure di autocontrollo interno che si intendono attuare per minimizzare il rischio di somministrazione di pasti errati e di contaminazione incrociata.

– Criterio (2) - Programma di manutenzione ordinaria e straordinaria (Massimo punti 15): Saranno favorevolmente valutate le proposte che prevedono un piano di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, costante durante tutto l' arco quinquennale e che migliorino la vivibilità degli ambienti adibiti a refettori e tali da garantire in ogni momento il rispetto della normativa vigente.

– Criterio (3) - Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione (Massimo punti 10): la relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità di servizio che si intendono attuare nella preparazione dei pasti indicando, in particolare, il sistema di acquisizione dei prodotti e dei fornitori secondo i CAM previsti e le soluzioni gestionali che si intendono adottare per la preparazione di diete alternative per alunni allergici/intolleranti o di diversa religione, oltre che in particolari ricorrenze. Verranno prese in considerazione proposte che comporteranno un miglioramento nelle caratteristiche merceologiche e nella preparazione delle diete.

– Criterio (4) - Piano del personale (Massimo punti 10): Numero del personale che si intende impiegare, mansioni e rapporto degli addetti per ogni plesso scolastico, con rispetto del

minimo addetti/utenti che per la scuola dell'infanzia è 1/40 e per la scuola primaria è 1/50. Corsi di aggiornamento/formazione svolti nell'ultimo triennio scolastico (settembre 2014/giugno 2017) per il personale che si intende impiegare nel presente servizio, indicando titolo, corso, data e durata. Piano di futura formazione/aggiornamento programmato a favore del personale che sarà impiegato nel presente servizio, indicando nominativo, contenuto del corso e durata.

- – Criterio (5) - Gestione dei rifiuti e del cibo non somministrato (Massimo punti 8): Relazione dettagliata sull'organizzazione di raccolta dei rifiuti che si intende attuare, coerente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale relative alla raccolta differenziata. Gli imballaggi dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dall'All. F – parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. n. 152/2006, con descrizione dell'imballaggio che si utilizzerà, indicando a quali norme tecniche è conforme e le misure per ridurre al minimo il volume. Descrizione su come si intenderà destinare il cibo non somministrato, secondo quanto previsto dalla legge 155/2003, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, corredata da impegno bilaterale scritto.

- – Criterio (6) - Migliorie gestionali (Massimo punti 8): Dichiarazione di un eventuale centro di cottura di riserva, per la gestione di imprevisti ed emergenze di lunga durata. Fornitura di arredi, attrezzature, macchinari, strumenti aggiuntivi o migliorativi rispetto a quelli previsti nel capitolato, con dichiarazione di appartenenza energetica (Direttiva 92/75/CEE). Descrizione della gestione della fornitura e dell'utilizzo delle stoviglie (piatti, posate...) non monouso di plastica.

- – Criterio (7) - Prodotti offerti nella refezione scolastica (Massimo punti 8): sarà oggetto di valutazione l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale, con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla “Carta europea dei criteri del commercio equo e solidale”. Inoltre eventuale inserimento di ulteriori prodotti D.O.P. (Denominazione di origine protetta) e/o I.G.P. (Indicazioni Geografiche Protette), così come definiti dal Regolamento (CE) 510/2006 e cioè conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico, le cui caratteristiche sono dovute ad un particolare ambiente geografico a tutela del contesto economico locale, con filiera corta, a Km. 0. Esplicitazione sulle modalità di acquisizione delle varie certificazioni, ai fini del controllo sulla veridicità in merito all'origine di tali prodotti. Il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche degli alimenti e della numerosità dei prodotti offerti.

- – Criterio (8) - Presentazione di un piano di controllo ispettivo di qualità (Massimo punti 8): Indicazione delle modalità applicate per il mantenimento ed aggiornamento delle procedure di sicurezza, allegando un piano relativo ai controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti, sulle bevande e sugli ambienti di lavoro, al fine di verificarne l'idoneità igienica. Il controllo deve prevedere anche le misure per assicurare che tutti gli aspetti della propria attività siano rispettosi dell'ambiente, come i consumi d'acqua, energia, acquisto ed uso di materie prime (acquisti verdi).

- – Criterio (9) - Informazione agli utenti ed educazione alimentare (Massimo punti 3): Deve essere fornito un Piano di Informazione all'Utente, indicante la provenienza degli alimenti, la stagionalità, la gestione dei rifiuti e le tematiche che si intenderanno affrontare in tema di educazione alimentare su alimentazione, salute ed ambiente, con particolare riferimento al consumo ed alla solidarietà, attraverso specifiche iniziative svolte da personale qualificato e rivolte ad alunni, genitori ed insegnanti, compresi pasti sperimentali concordati con la Asl.

B) OFFERTA ECONOMICA - PREZZO

punti 15/100

L'attribuzione del punteggio avverrà sulla base del prezzo offerto per singolo pasto, con dichiarazione separata degli oneri relativi ai costi di sicurezza aziendale.

Formula applicativa prevista nel disciplinare di gara.

Garanzia provvisoria

Unitamente alla domanda per la partecipazione a gara, i cui requisiti sono specificati nel bando e nel disciplinare, ogni concorrente dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo netto complessivo (quinquennale) della concessione, ai sensi dell' art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii. e nei modi ivi previsti ai commi 2 e 3.

La garanzia, con efficacia di 180 giorni, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all' eccezione di cui all' art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l' operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell' A.C., così come previsto al comma 4 dell' art. 93 del suddetto D.Lgs. 50/2016 vigente.

Saranno accettate le riduzioni previste dal comma 7 dell' art. 93 del D.Lgs. 50/2016. Per poterne usufruire l' operatore economico segnalerà, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti documentati nei modi di legge.

L' offerta deve contenere, a pena di esclusione, l' impegno del fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia definitiva di cui all' art. 103 del D.lgs. n. 50/16.

Nel caso di inadempimenti per ciò che attiene la fase precedente la stipula del contratto l' A.C. procederà all'escussione della cauzione suddetta, con semplice atto amministrativo.

Per quanto qui non espressamente previsto ci si avvale dell' art. 93 sopra citato.

Art. 78

Garanzia definitiva

A garanzia degli obblighi contrattuali l' I.A. dovrà istituire, nelle forme stabilite dalla legge (art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii.) un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo (quinquennale) netto complessivo della concessione, prima della stipula del contratto.

Detta cauzione dovrà essere fatta secondo le modalità del precedente articolo. In particolare deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all' eccezione di cui all' art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l' operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell' A.C..

La polizza fideiussoria dovrà avere validità di almeno due mesi oltre la scadenza del contratto.

L'importo della cauzione è ridotto nel caso del possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie ISO 14001 o audit (EMAS), secondo le prescrizioni di cui all' art. 93 del D.Lgs. 50/2016, così come previsto al comma 1 ultimo periodo dell' art. 103 citato.

Nel caso di inadempimenti anche di una sola delle obbligazioni assunte dall' I.A., l' A.C. procederà all'escussione della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

Nel caso in cui l' I.A. non si trovi in condizioni di inadempienza, la restituzione della cauzione definitiva avverrà allo scadere del contratto di fornitura, dopo verifica del rispetto da parte dell' I.A. di tutte le norme contrattuali e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto, entro 5 giorni dalla data fissata, l' I.A. decade dall'aggiudicazione della concessione, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell' A.C., ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

All' I.A. fanno carico tutti gli oneri ed obblighi previsti dal presente capitolato.

In particolare l' I.A. dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

Articolo 79

Tracciabilità dei flussi finanziari

L' I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. L' I.A. dovrà garantire in particolare la rispondenza alla legge n. 136/2010, artt. 3 e 6, con la comunicazione di conto corrente dedicato, necessario per ogni pagamento.

Articolo 80

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgv. 196 del 30.06.2003 e ss.mm.ii., si informa che tutti i dati forniti dall' I.A. saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto

cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'I.A. gode del diritto di accesso ai dati che la riguardano e del diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'A.C..

L'I.A. ha diritto di venire in possesso dei dati necessari e relativi agli utenti morosi per le azioni di recupero credito, così come previsto dall' art. 9.

L'I.A. si impegna comunque a custodire e a non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso.

Articolo 81

Modalità e finanziamento

La spesa derivante dalla presente concessione sarà finanziata con fondi provenienti dal contributo delle famiglie pagati direttamente all'I.A., con fondi dell'A.C. per la parte restante, come precisato nell'art. 8 e con fondi del MIUR.

Articolo 82

Fatturazione e pagamento del compenso

Il pagamento della quota a carico dell'A.C. verrà effettuato in rate mensili posticipate su presentazione delle fatture relative agli effettivi pasti erogati, entro il termine ordinatorio di 60 giorni dalla data di protocollazione.

Le fatture corredate da una descrizione analitica dei pasti erogati suddivisi per fasce dovranno essere inviate elettronicamente.

Ai fini della liquidazione l' A.C. dovrà verificare la regolarità del DURC relativo al pagamento dei contributi previdenziali dei lavoratori impiegati.

Articolo 83

Risoluzione del contratto

L'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti delle norme del Codice Civile:

- in caso d'inosservanza del divieto di cessione del contratto di cui al successivo art. 84;
- grave e reiterata inosservanza delle clausole contrattuali;
- gravi e reiterate irregolarità nel servizio.

Fatta salva l' applicazione delle penali previste, l' A.C. fissa un termine entro il quale l' I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni. Trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni (o se non presentate), l' A.C. risolve il contratto.

In caso di risoluzione all'I.A. sarà corrisposto l'importo dovuto per il servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, salvo l'escussione della polizza fidejussoria nei casi previsti per legge.

In caso di risoluzione, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta. In caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata si procederà ad interpellare le successive ditte classificatesi utilmente in graduatoria.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili, l' A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

La risoluzione contrattuale per colpa dell' I.A. comporta altresì la non possibilità di partecipazione alla successiva gara per ristorazione scolastica indetta dalla A.C..

Articolo 84

Divieto di cessione del contratto

All'I.A. aggiudicataria è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, o d'avvalersi di altre Ditte, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Articolo 85

Spese imposte e tasse

Tutte le spese imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'I.A.. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

La fatturazione relativa alla parte di competenza comunale deve avvenire in formato elettronico, con pagamento dell' Iva secondo il metodo dello split payment.

Articolo 86

Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dai contratto, la competenza è del Foro di Velletri.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi e ai regolamenti vigenti.

TITOLO XIV

PENALITA'

Articolo 87

Penali

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze documentate rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ **516,00** per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

€ **516,00** per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

€ **516,00** per ritardo nell'erogazione del servizio di distribuzione verificatosi rispetto agli orari indicati nell'allegato 1.

€ **516,00** per ritardo nella consegna di documentazione richiesta come da capitolato.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore della concessione, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione. Ai fini della notifica delle contestazioni l'I.A. elegge domicilio in Albano Laziale.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C. saranno notificate all'I.A. in via amministrativa. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'A.C. può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di dieci inadempienze anche diverse. L'A.C. può procedere poi nei confronti dell'I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 88

Stipulazione del contratto

L' I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese dovute, secondo le modalità che verranno comunicate all' I.A. con apposita nota dell' Ufficio Contratti.

Nel caso in cui l' I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall' aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta dell'

A.C. che porrà a carico dell' I.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L' A.C. procederà comunque ad incamerare la cauzione provvisoria, di cui all' art. 77 del presente capitolato.

L' I.A., prima della stipulazione del contratto, dovrà:

- Presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni di all' art. 78
- Versare l' importo delle spese contrattuali
- Presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipulare.

In particolare dovrà essere presentata:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l' A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti, come meglio specificato nel precedente art. 19.
- Atto notarile di costituzione del Raggruppamento temporaneo di Imprese , nel caso di aggiudicazione a RTI.

L' I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all' I.A., purchè quest' ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Articolo 89

Subappalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. E' consentito il subappalto, ai sensi dell' art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. Trovano inoltre applicazione le prescrizioni dell' art. 105 commi 1 -10-11 e 17 dello stesso codice. Ai sensi dell' art. 1656 del codice civile, il subappalto dovrà essere autorizzato dalla Stazione Appaltante.

Articolo 90

Riassorbimento personale

Il presente appalto è soggetto all'obbligo di rispetto della clausola sociale di cui all'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. L'aggiudicatario, pertanto, sarà tenuto al riassorbimento del personale attualmente impiegato nei servizi, in applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 91

Prestazioni principali e secondarie

Ai fini della ripartizione di prestazioni fra eventuali raggruppamenti di tipo verticale si considerano prestazioni secondarie e scorporabili quelle relative al piano dei trasporti.

Articolo 92

Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dagli altri atti di gara si fa riferimento alle normative vigenti.