



CITTÀ DI VELLETRI

Città metropolitana di Roma Capitale

Piazza Cesare Ottaviano Augusto - CAP 00049 - Tel. 06961580

www.comune.velletri.rm.it

TEL.: 06/96158499 - I SETTORE

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL COMUNE DI VELLETRI – ANNUALITA' 2024/2029.**

CIG A024B3B9E1

SOMMARIO

Art. 1 – DEFINIZIONI.....	3
Art. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
Art. 3 – PLESSI COINVOLTI.....	4
Art. 4 – STIMA DEL NUMERO DEI PASTI.....	4
Art. 5 - VALORE MASSIMO STIMATO DELL'APPALTO – PREZZO A BASE DI GARA.....	5
Art. 6 – CALENDARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO.....	5
Art. 7 – CENTRO COTTURA E LOCALI MAGAZZINO.....	6
Art. 8 – ATTREZZATURE E ARREDI DEI LOCALI REFETTORIO.....	7
Art. 9 – SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO.....	8
• Art. 9.1 – CARATTERISTICHE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO.....	9
• Art. 9.2 – GESTIONE E RESPONSABILITA' DELLA BANCA DATI.....	10
Art. 10 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	11
Art. 11 – CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	12
• Art. 11.1 – CLASSIFICAZIONE DELLE MATERIE PRIME.....	12
Art. 12 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	15
• Art. 12.1 – INDIVIDUAZIONE DEGLI UTENTI E RILEVAZIONE DELLE PRESENZE....	15
• Art. 12.2 – COMPOSIZIONE DEI MENU'.....	16
• Art. 12.3 – OPERAZIONI DI PULIZIA ED EVENTUALE SANIFICAZIONE.....	19

•	Art. 12.4 – APPROVIGGIONAMENTI.....	21
•	Art. 12.5 – CONTRIBUTI COMUNITARI.....	22
•	Art. 12.6 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	23
•	Art. 12.7 – MODALITA' DI COTTURA E PREPARAZIONE DEI PASTI.....	24
•	Art. 12.8 – FORNITURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	27
•	Art. 12.9 – TRASPORTO.....	29
•	Art. 12.10 – SOMMINISTRAZIONE.....	30
•	Art. 12.11 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI.....	32
•	Art. 12.12 – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI.....	32
	Art. 13 – PERSONALE.....	33
•	Art. 13.1 – REQUISITI GENERALI.....	33
•	Art. 13.2 – OBBLIGHI DI FORMAZIONE.....	35
•	Art. 13.3 – REFERENTE.....	36
•	Art. 13.4 – OBBLIGHI SPECIFICI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO.....	37
	Art. 14 – REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI.....	37
•	Art. 14.1 – DIETE TERAPEUTICHE.....	37
•	Art. 14.2 – DIETE IN BIANCO.....	38
•	Art. 14.3 – DIETE LEGATE A MOTIVI ETICO- RELIGIOSI.....	38
•	Art. 14.4 – DISPOSIZIONI COMUNI.....	39
	Art. 15 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	40
	Art. 16 – CONTROLLI.....	40
•	Art. 16.1 – ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI.....	40
•	Art. 16.2 – COMITATO MENSA.....	41
•	Art. 16.3 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'A.C.....	42
•	Art. 16.4 – TIPOLOGIA DI CONTROLLI.....	42
	Art. 17 – CONTESTAZIONI.....	43
	Art. 18 – PENALI.....	44

ART. 1 - DEFINIZIONI

Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:

- a) Per “O.E.” si intende l'Operatore Economico aggiudicatario del servizio;
- b) Per “A.C.” si intende l'Amministrazione Comunale di Velletri che affida all'O.E. aggiudicatario il servizio di refezione scolastica di cui al successivo art. 2);
- c) Per “utenti” si intendono i soggetti destinatari del servizio, ossia gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Velletri, meglio specificate nel successivo art. 3) iscritti al tempo pieno, nonché gli insegnanti aventi diritto al pasto;
- d) Per “DEC” si intende il Direttore dell'esecuzione del contratto, incaricato ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'allegato 2.14 al medesimo, artt. 31 e 32, che provvede alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione;
- e) Per “RUP” si intende il Responsabile Unico del Progetto, ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'allegato 1.2 al medesimo.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente appalto è la gestione, da parte di operatori economici specializzati in ristorazione collettiva, del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Velletri, specificate al successivo art. 3).

Comprende, in sintesi, i seguenti servizi:

- a) approvvigionamento di derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento di pasti caldi, da preparare presso un proprio centro cottura;
- b) trasporto dei pasti, con il legame fresco-caldo, a tutti i refettori delle scuole comunali destinatarie del presente appalto, mediante mezzi di trasporto di proprietà dell'O.E.;
- c) sporzionamento e distribuzione dei pasti parte di personale specializzato;
- d) preparazione, riassetto e pulizia dei tavoli, nonché pulizia e rigoverno di tutti i locali utilizzati (refettori anche nelle parti eventualmente destinate al consumo dei pasti da casa, aule e bagni per la parte di propria competenza), gestione delle eccedenze alimentari, differenziazione e sgombero dei rifiuti;
- e) rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti, nonché raccolta dati, da effettuarsi tramite sistema informatico già in uso al Comune di Velletri o con eventuale sistema informatico migliorativo proposto dalla Ditta in sede di gara, che dovrà essere espressamente autorizzato dall'Amministrazione comunale, integrato con PagoPA.

ART. 3 – PLESSI COINVOLTI

Il servizio riguarderà i seguenti plessi scolastici:

PLESSO SCOLASTICO	INDIRIZZO
Scuola “Aurelio Mariani” • infanzia • primaria	Via Paolina, 126
Scuola dell'infanzia “Menotti Garibaldi”	Via Luigi Novelli, 7
Scuola primaria “Luigi Novelli”	Via Luigi Novelli, 7
Scuola dell'infanzia “Iqbal Masih”	Viale Aldo Moro, 2
Scuola primaria “Rosita Zarfati – Colle Carciano”	Via Piazza di Mario, 43
Scuola dell'infanzia “Tevola”	Via Tevola, snc
Scuola dell'infanzia “San Giuseppe”	Via Fontana delle Rose, 66
Scuola primaria “Casale”	Via del Casello, 2
Scuola dell'infanzia “Marandola”	Piazza Ignazio Galli, snc
Scuola primaria “Marcelli”	Viale Guglielmo Oberdan, 1
Scuola primaria “Sole e luna”	Via dei Cinque Archi, 161
Scuola dell'infanzia “Mercatora”	Via dei Fienili, snc

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare nel corso dell'appalto variazioni alle sedi dei refettori scolastici sopra indicate, anche con aumento o diminuzione del numero dei pasti, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario del medesimo pasto.

ART. 4 – STIMA DEL NUMERO DEI PASTI

Il numero teorico di pasti per ogni anno scolastico è stimato in 164.000.

Tale dato è da considerarsi puramente indicativo, e non darà luogo in ogni caso a variazioni del prezzo del pasto pattuito qualora dovesse eventualmente variare – in aumento o in diminuzione – il numero dei pasti da erogare.

Parimenti, l'O.E. non potrà sollevare eccezioni al riguardo, rinunciando fin da ora a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi rappresentati ai succitati punti vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

È fatto inoltre salvo il diritto dell'A.C. di sopprimere il servizio di refezione scolastica *in toto* o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, o indennità comunque denominata.

Nel numero sopra indicato rientrano anche i pasti degli insegnanti, per i quali dovranno essere fornite grammature adeguate.

ART. 5 – VALORE MASSIMO STIMATO DELL'APPALTO – PREZZO A BASE DI GARA

Il valore stimato dell'appalto, in considerazione del numero di pasti annuale di cui all'art. 4 e della durata di cui all'art. 3.1 del disciplinare, ammonta presuntivamente in **Euro 4.018.000,00**, oltre all'Iva dovuta nella misura di legge.

A base di gara viene posto il prezzo unitario del singolo pasto, pari a € 4,90 al netto dell'Iva (4%).

Il suddetto prezzo è stato determinato in base a specifiche indagini di mercato, condotte sia confrontando i prezzi applicati nei Comuni limitrofi sia in base alle caratteristiche specifiche dell'appalto in oggetto (mensa biologica), anche sulla base di quanto, da ultimo, disposto con Delibera Anac n. 415 del 13/09/2023.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, mezzi, attrezzature, rimborsi chilometrici, trasporto e costi per la sicurezza necessari per l'esecuzione del servizio, le spese e ogni altro onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

L'A.C. non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e l'O.E. rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi rappresentati ai succitati punti vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

L'O.E. verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, conformemente ai criteri individuati dal bando di gara e descritti nel presente capitolato d'appalto. La Ditta è tenuta a dar corso all'appalto anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto.

ART. 6 – CALENDARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio sarà attivo compatibilmente con la normale apertura dei plessi di riferimento, e seguirà indicativamente il calendario scolastico fissato ogni anno dal Ministero e ulteriormente dall'Istituto Comprensivo di riferimento.

Eventi particolari (quali, a titolo esemplificativo, le consultazioni elettorali nei plessi sedi di seggio, ovvero in occasione di scioperi o assemblee sindacali) che dovessero comportare la temporanea chiusura dei plessi non possono in nessun modo impegnare l'A.C., che avrà la facoltà di ordinare – secondo le necessità effettive - quantitativi inferiori di pasti rispetto a quelli ordinari, senza che l'O.E. possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta. Sarà cura dell'O.E. verificare presso le autorità scolastiche oltrechè presso l'A.C. le eventuali variazioni di cui sopra.

Sarà ugualmente cura dell'O.E. verificare per tempo – durante il periodo dei viaggi di istruzione – l'effettiva presenza in sede delle classi coinvolte. In particolare, tale richiesta informativa andrà indirizzata – possibilmente via pec – a tutti gli Istituti Comprensivi, per tempo, e andranno richiesti periodici aggiornamenti: questo al fine di evitare la somministrazione di pasti non necessari. Nel caso in cui tale adempimento non dovesse essere assolto, i relativi pasti saranno totalmente a carico dell'O.E.

Tale principio vale, inoltre, in occasione delle consultazioni elettorali; ugualmente, sarà cura dell'O.E.

verificare che le scuole rimangano aperte in occasione di ponti, scioperi, assemblee sindacali e quant'altro comporti una chiusura temporanea dei plessi. Per questo, è importante che l'O.E. sia costantemente in contatto con gli Istituti Comprensivi, con le modalità sopra riportate: nel caso in cui tale adempimento non dovesse essere assolto, i relativi pasti saranno totalmente a carico dell'O.E.

ART. 7 – CENTRO COTTURA E LOCALI MAGAZZINO

L'A.C. non dispone di un proprio centro cottura, pertanto l'O.E. dovrà essere nella disponibilità di locali idonei alla preparazione dei pasti, attrezzati a proprie spese e adeguati alle normative vigenti. Tali locali dovranno pertanto essere di proprietà dell'O.E., ovvero nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento.

Al riguardo la Ditta fornirà, dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'indicazione del Centro di cottura che intende utilizzare, il relativo Numero di Registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, le planimetrie e la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto sarà riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive presentata al SUAP di riferimento.

Ai fini dell'esercizio della suddetta attività l'O.E. deve inoltre essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali, oltre al Certificato prevenzione incendi, da produrre entro 30 giorni dall'aggiudicazione all'A.C. I relativi adempimenti sono a carico dell'O.E.

Tutte le utenze ivi impiegate (a titolo esemplificativo: acqua, luce, gas) sono a totale carico dell'O.E., ivi comprese le imposte (per esempio smaltimento dei rifiuti, IMU, ecc...).

I locali della cucina centralizzata, compresi magazzini e ripostigli, dovranno essere mantenuti dall'O.E. in stato di massima cura e pulizia: a tal fine, dovranno essere sottoposti a manutenzioni programmate e periodiche, in modo da garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica e a mantenere l'efficienza produttiva.

L'ingresso alle cucine e ai locali destinati allo stoccaggio delle derrate alimentari è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto dell'A.C. e per i soggetti da questa espressamente autorizzati.

Laddove – a seguito di apposito controllo – dovesse emergere che la struttura del centro cottura non dovesse essere conforme alle prescrizioni del presente capitolato, l'O.E. aggiudicatario sarà dichiarato, con atto unilaterale dell'A.C., decaduto dall'aggiudicazione e/o del contratto, se già stipulato.

A tal fine, l'O.E. mette a disposizione i locali (ivi compresi quelli destinati allo stivaggio e/o conservazione delle derrate) ai fini dei controlli di cui sopra, che potranno essere effettuati a discrezione dell'A.C., senza preavviso, da parte di personale comunale o dai membri del Comitato Mensa.

La struttura dovrà inoltre trovarsi ad una distanza non superiore ai 30 minuti rispetto al refettorio scolastico più lontano dall'ubicazione del Centro cottura, intercorrente tra inizio di trasporto e consegna.

Le suddette prestazioni non potranno essere effettuate in luogo diverso da quello dichiarato e accertato in

sede di verifica dei requisiti.

In caso di guasto o di avaria, previo nulla osta dell'A.C., l'O.E. potrà eseguire le suddette prestazioni, straordinariamente e temporaneamente, in altro luogo idoneo nel caso in cui si verificano eventi straordinari e imprevedibili, ad esso non imputabili, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura dichiarato. In tal caso, il Centro cottura di emergenza dovrà possedere pari requisiti rispetto a quello principale, e dovrà essere collocato sempre all'interno dei 30 minuti di percorrenza in caso di indisponibilità del primo. Lo stesso deve essere indicato nell'offerta tecnica.

La modifica del Centro cottura non potrà mai determinare un aumento dei costi a carico dell'A.C., né ritardi di consegna rispetto ai tempi indicati nel presente Capitolato o nell'eventuale offerta migliorativa (con riguardo al tempo che ha determinato l'attribuzione del punteggio). In tal caso l'A.C. avrà diritto di recesso unilaterale da esercitarsi in qualsiasi momento, senza che da ciò possa derivare opposizione, risarcimento danni, indennità suppletive o altro accessorio a favore dell'aggiudicatario; nel caso in cui l'A.C. intenda avvalersi di tale facoltà, unico onere a suo carico sarà quello di comunicare la propria volontà all'O.E. con un preavviso non inferiore a 10 (dieci) giorni direttamente al suo domicilio all'uopo dichiarato (preferibilmente via PEC), salvo emergenze giustificate.

ART. 8 – ATTREZZATURE E ARREDI DEI LOCALI REFETTORIO

L'A.C. mette a disposizione dell'O.E. i locali dati in uso comprendenti:

- refettori/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso i plessi scolastici delle Scuole dell'Infanzia e Primarie;
- locali accessori annessi e/o zone di pertinenza ai refettori presso ciascun plesso scolastico, ove presenti;
- attrezzatura esistente di proprietà comunale o della scuola.

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature al momento della consegna sono effettuati con verbali redatti a cura delle parti contraenti, o di loro incaricati all'uopo formalmente delegati, almeno 10 (dieci) giorni prima dell'inizio del servizio, previo sopralluogo. L'O.E. assumerà i beni inventariati in comodato d'uso, ai soli fini inerenti il presente appalto e con l'onere di assicurarne la buona conservazione e manutenzione.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno ugualmente messe a disposizione dell'O.E. nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'O.E. ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione dell'A.C.; ad ogni modo, in caso di guasti e inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'O.E. è tenuto a comunicare tempestivamente all'A.C. ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Al termine del contratto, l'O.E. è tenuto a lasciare all'A.C. i beni sostituiti, mentre potrà portare via i beni acquistati ad integrazione delle dotazioni comunali, al termine del periodo di utilizzo e comunque al termine

dell'appalto, salvo che dette integrazioni siano oggetto di offerta tecnica, come di seguito descritto.

Sono a carico dell'O.E. la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nei refettori, utilizzati per il servizio di ristorazione, e nei locali accessori ivi annessi, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo.

L'O.E. deve farsi carico, a sue spese, dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio rispetto a quelle rese disponibili dall'A.C. e dalle Istituzioni scolastiche. Queste potranno essere oggetto di offerta tecnica: in tal caso, al termine del contratto, resteranno di proprietà dell'A.C.

Alla cessazione del rapporto, l'O.E. dovrà restituire l'intera dotazione dei materiali ricevuti, efficienti e in buono stato, senza che questa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Tutta l'attrezzatura elettrica fornita dall'O.E. – ivi compresi gli elettrodomestici - dovrà essere certificata a norma di legge e compatibile con le potenzialità degli impianti esistenti negli edifici scolastici.

Tutta l'attrezzatura utilizzata, che non sia già di proprietà dell'A.C. o delle Istituzioni scolastiche, resterà di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio, salvo diversa disposizione del presente Capitolato o diverso accordo con il Comune.

Sono posti a carico dell'A.C. gli oneri relativi:

- a) alla fornitura dell'energia elettrica presso ciascun plesso scolastico;
- b) alla fornitura dell'acqua potabile presso ciascun plesso scolastico;
- c) alla manutenzione straordinaria dei locali e impianti di proprietà comunale. E' fatta salva la manutenzione straordinaria relativa ai beni offerti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica.

Alla scadenza del contratto, verrà redatto – a seguito di sopralluogo effettuato a cura delle parti contraenti, o di loro incaricati all'uopo formalmente delegati - apposito verbale di riconsegna, in cui sarà descritto lo stato dei locali al momento della riconsegna e redatto l'inventario dei beni consegnati.

Qualora dovessero essere constatati danni – sia ai locali che alle attrezzature – derivanti dalla cattiva conservazione e/o manutenzione da parte dell'O.E., ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del verbale di riconsegna, l'O.E. dovrà provvedere a proprie cure e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante; in caso di inadempimento a tale obbligo, l'A.C. potrà provvedere direttamente, addebitando all'O.E. le spese di tale intervento maggiorate del 20%.

ART. 9 – SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

L'O.E. effettua tramite proprio personale, debitamente formato, in ogni plesso scolastico:

- a) La rilevazione, la prenotazione e la registrazione quotidiana dei pasti, divisi per alunni e docenti, del menù ordinario, delle diete speciali ed in bianco, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, attraverso l'utilizzo di sistema informatico, tramite dispositivi mobili (palmari, tablet.), che dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto da parte dello stesso concessionario con oneri a proprio carico. Dette operazioni dovranno essere rese disponibili entro le ore 9:30;

b) Gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione pasti, rilevazione delle presenze, secondo la modalità sopraindicata, addebito dei pasti su conto elettronico.

In fase di iscrizione sarà inoltre cura dell'O.E. ricevere le certificazioni ISEE ai fini dell'assegnazione della relativa tariffa, quest'ultima predeterminata a cura dell'A.C., ovvero applicazione della tariffa massima o dell'esenzione per gli aventi diritto, a seguito di apposita comunicazione da parte dei Servizi Sociali, di volta in volta autorizzata dal DEC;

c) Raccolta, registrazione e tenuta dei dati anagrafici, da integrare con quelli preesistenti, con particolare attenzione ai dati relativi alle diete alimentari, ai dati amministrativi e di pagamento;

d) Preparazione di lettere di sollecito rispetto agli utenti individuati come morosi (o che vantino un debito nei confronti dell'Ente superiore a € 200,00), previa comunicazione dell'elenco all'Ufficio Pubblica Istruzione, con cadenza mensile. Tale servizio potrà essere espletato anche mediante l'invio di email ed SMS;

e) Comunicazioni con gli utenti rispetto alle modalità di funzionamento del portale informatico e relativa assistenza, soprattutto in fase di prima iscrizione. Tale servizio, in particolare, deve essere garantito con continuità, attraverso una linea telefonica dedicata, o quantomeno via mail. In caso di mancata assistenza verranno applicate delle penali, di cui al successivo art. 18;

f) Invio di SMS/email di informativa alle famiglie. A titolo esemplificativo: variazione dei pasti rispetto a quanto previsto nel calendario, impossibilità di far fronte al servizio per cause di forza maggiore, ecc...;

g) Inserimento, su apposito portale, consultabile dagli utenti, dei menù periodici, con eventuale e tempestivo aggiornamento in caso di variazioni, anche temporanee.

L'O.E. dovrà subentrare nella gestione informatizzata su sistema interamente *web based*, e farsi carico degli oneri relativi all'acquisto, fornitura hardware di tutti i dispositivi necessari e installazione del sistema informatizzato, ai canoni di manutenzione e di hosting, di formazione, di aggiornamento e assistenza sul sistema e sul software, alle linee di trasmissione dati e internet, nonché quella attivata per un'eventuale assistenza telefonica, come meglio specificato ai punti successivi.

Il tutto dovrà essere integrato e interfacciarsi rispetto ai software attualmente in uso presso il Comune di Velletri (ApKappa), nonché con il portale di pagamento PagoPA, e con altri che eventualmente dovessero subentrare, senza che i successivi cambiamenti comportino oneri a carico dell'A.C. e/o richieste remuneratorie da parte dell'O.E.

9.1 – CARATTERISTICHE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO

a) Il software deve presentare caratteristiche di elevata affidabilità e sicurezza. Deve permettere la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete speciali.

b) Deve essere permesso il pagamento anticipato dei pasti mediante ricariche a importo libero, effettuabili con modalità online, pos, carta di credito, in contanti, il tutto tramite l'applicativo PagoPA. A seguito della regolarizzazione contabile deve essere previsto l'aggiornamento automatico del saldo contabile nel portafogli elettronico.

c) Come si avrà modo di specificare nel successivo art. 12.1, sarà cura dell'O.E. la rilevazione quotidiana della presenza/assenza degli utenti (sia alunni che insegnanti), con le modalità previste dal programma informatizzato, in collaborazione con il personale scolastico, fornendo attrezzature idonee alla rilevazione sui plessi. Il tutto dovrà essere trasmesso, con cadenza settimanale, all'Ufficio Pubblica Istruzione.

d) Deve altresì essere prevista la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti, nonché di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico (materiale cartaceo).

e) Ai fini dell'espletamento del servizio, deve essere prevista la fornitura di pacchetti di SMS in numero sufficiente per la durata dell'appalto.

f) Deve essere prevista la fornitura di utenze di accesso al personale dell'A.C. per il monitoraggio dei servizi svolti, stampa report presenze/assenze alunni, consultazioni dei pagamenti e dell'anagrafica.

g) L'O.E. dovrà dotare i genitori di utenze per l'accesso al portale al fine di visualizzare i dati anagrafici, la posizione contabile personale, la gestione dei pagamenti, la modifica/revoca del pasto (da effettuarsi entro le ore 09:30), nonché l'apertura di ticket per segnalazione di problematiche di vario tipo. Tale accesso deve essere possibile, oltre che in via ordinaria da pc, anche da smartphone e tablet.

Oltre a tutto quanto già sopra specificato, l'O.E. dovrà proporre in sede di gara soluzioni migliorative, volte, in particolare, a :

- gestire e riscuotere i pagamenti;
- gestire le iscrizioni e le prenotazioni dei pasti.

Oltre a ulteriori soluzioni, che verranno appositamente valutate in sede di gara, con eventuale attribuzione di punteggio premiante ai fini dell'aggiudicazione.

L'intero sistema informatizzato proposto dall'O.E. dovrà essere accessibile anche all'A.C.

L'O.E. sarà in ogni caso responsabile per eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata, e dovrà attivare tutte le procedure necessarie, concordate con l'A.C., per porre rimedio ai disservizi verificatisi; dovrà inoltre indicare le procedure di emergenza da adottare in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

9.2 – GESTIONE E RESPONSABILITA' DELLA BANCA DATI

Il titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi (anagrafica e pagamenti), secondo quanto definito dal D. Lgs 196/2003, convertito con modifiche dalla L. 45/2004 e del Regolamento (UE) n. 679/2016 è il Comune di Velletri. L'O.E. potrà utilizzare e trattare i dati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto; essi non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali. In caso di decadenza dell'appalto o sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa all'A.C., che ne detiene la proprietà, senza alcun onere aggiuntivo, oltre alle licenze d'uso del sistema informatico (software ed applicativi). L'esportazione

della suddetta banca dati e successiva integrazione nei software comunali in uso presso l'Ente non deve prevedere oneri aggiuntivi.

ART. 10 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Si fa espresso richiamo, in questa sede, al D.M. Ambiente n. 65 del 10/03/2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020), recante “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”.

In particolare, l'A.C. obbliga l'O.E. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti.
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

Per quanto riguarda le “Condizioni di esecuzione” dei criteri minimi ambientali, la Stazione Appaltante impone all'Appaltatore l'obbligo di formare il personale sulle tematiche elencate al paragrafo C.a.8 del DM 10 marzo 2020, nonché di eseguire tutto quanto previsto nel presente capitolato in riferimento alla riduzione e gestione dei rifiuti indicate al paragrafo C.a.4 e paragrafo C.a.5 del DM 10 marzo 2020).

La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta e prodotti che non rientrano in nessuna delle categorie precedenti, che dovranno rispettare le percentuali previste dal presente capitolato ovvero la percentuale maggiore offerta in sede di offerta tecnica.

Per quanto riguarda i prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale, al momento dell'avvio del servizio, l'O.E. è tenuto a presentare l'elenco dei prodotti, con relativi marchi, nominativi dei produttori e dei fornitori, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche dei prodotti, certificazioni, come meglio specificato al successivo art. 12.4.

La ditta trasmetterà all'A.C. l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., e dovrà esibire - a richiesta - tutta la documentazione necessaria a comprovare la provenienza e l'utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara, nonché i certificati attestanti la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti certificati biologici, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a

filiera corta, nonché le bolle di accompagnamento relative alla fornitura dei suddetti prodotti. A tal fine dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili mensilmente al Comune di Velletri idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari utilizzate per il servizio di mensa scolastica.

L'O.E. dovrà inoltre indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi, da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, il cui costo sarà a carico dello stesso.

In caso di mancata fornitura dei prodotti offerti, l'O.E. dovrà:

- inviare immediata comunicazione all'A.C.;
- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo;
- sostituire il prodotto con altro di pari livello qualitativo.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011, nei pasti preparati.

Considerata l'età dei fruitori del servizio, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori, anche mediante pubblicazione online nell'area dedicata agli utenti del software di gestione del servizio mensa.

ART. 11 – CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il Comune di Velletri intende aderire ai bandi annuali per la mensa biologica, promossi dal MASAF, con la finalità di favorire il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente e ridurre lo spreco alimentare. A tal proposito, si riportano di seguito le caratteristiche richieste ai fini della partecipazione al suddetto bando, meglio specificate nel Decreto Interministeriale n. 14771 del 18/12/2017 (Allegato 1) ed eventuali, successive, modifiche e integrazioni, che ciascun O.E. dovrà necessariamente possedere in sede di presentazione delle relative offerte.

11.1 – CLASSIFICAZIONE DELLE MATERIE PRIME

La mensa scolastica, al fine della qualificazione come biologica., è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

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

Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 20%, e devono essere adeguatamente motivate.

Ai fini dell'istituzione di marchi collettivi di cui all'art. 3, comma 7, del citato Decreto Interministeriale n. 14771 del 18/12/2017, è prevista una qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica nel caso

in cui l'utilizzo di materie prime di origine biologica raggiunga le percentuali in peso e per singola tipologia di prodotto di seguito indicate:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine di oliva: **90%**;
- uova, yogurt e succhi di frutta: **100%**;
- prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt), carne, pesce da acquacoltura: **50%**.

Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 10%, e devono essere adeguatamente motivate.

In sede di offerta tecnica, l'Appaltatore potrà dichiarare il proprio impegno a fornire percentuali maggiori di prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG.

Per l'aliquota di cui sopra, riferita ai prodotti biologici, in deroga al requisito della "prima categoria" si accetta anche la "seconda categoria".

E', in ogni caso, richiesto il rispetto di quanto previsto dal precitato D.M. n. 65 del 10/03/2020, recante "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", nonché dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

Si riportano, inoltre, le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari:

- a) Non è consentita la somministrazione di carne "ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'O.E.; lo stesso deve valere a proposito del pesce;
- b) Per i prodotti surgelati: non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito uno scongelamento anche solo parziale;
- c) E' vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) Nelle preparazioni deve essere preferito l'utilizzo di prodotti freschi: in caso di mancata reperibilità, possono essere utilizzate verdure e pesce surgelati, previa idonea motivazione e tempestiva comunicazione all'A.C., in cui dovranno risultare le referenze che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
- e) L'olio utilizzato – fermo restando il rispetto delle percentuali minime di biologico di cui sopra – dovrà in ogni caso essere extravergine di oliva;
- f) Il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura minima di 18 mesi, e dovrà essere preparato in giornata. E' vietato utilizzare croste e la parte ad essa aderente fino ad 1 cm;
- g) Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati, o con ingredienti irradiati;
- h) La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica, oppure provenire da commercio equo e solidale, nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder initiative*, quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization, o equivalenti;
- i) L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma, e deve essere di stagione, secondo il calendario d/i

stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (ora MASAF) ai sensi dell'art. 2 del citato Decreto Interministeriale n. 14771/2017. La frutta, in particolare, deve rispettare le grammature richieste, non deve essere né troppo matura, né aspra/acerba, non deve presentare segni di deterioramento né muffa: in questi ultimi casi, sono applicabili le sanzioni di cui al successivo art. 18;

j) carne bovina: un ulteriore 10% in peso di carne – rispetto alle percentuali minime di biologico sopra riportate - deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (ora MASAF) almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

k) la carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

l) la carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (ora MASAF) ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;

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

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*) o i totani (*Todarodes sagittatus*).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a

stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea;

n) Per i salumi e i formaggi almeno il 50% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna», in conformità al Regolamento UE n. 1151/2012 e n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

o) È assolutamente vietato l'utilizzo di conservati e additivi chimici, di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti e di verdure/carne/pesce semilavorati e precotti;

p) Succhi di frutta o nettari di frutta: nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;

q) Il pane deve essere imbustato singolarmente, e nella confezione deve essere riportata la data di scadenza. Al posto delle fette, si richiede il formato in panini (rosette, ciriole, tartarughe, ecc...);

r) Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n.31; è esclusa la somministrazione di bottigliette individuali o di bottiglie grandi in plastica, fatti salvi i pranzi al sacco per cui sarà richiesta la fornitura di acqua minerale naturale in bottigliette in plastica riciclabile da ½ litro, nonché i casi in cui non sia possibile inserire un beverino nel refettorio.

A propria scelta, l'O.E. potrà attivare altri punti di prelievo dell'acqua di rete presso le scuole, previo accertamento di idoneità dell'acqua in uscita; i controlli sulla potabilità dell'acqua (periodici, e i cui risultati devono essere pubblicati sul portale dedicato) sono a carico dell'O.E., come anche la predisposizione dei filtri, il loro ricambio e la manutenzione delle canne di erogazione (rubinetti). A tal fine, si veda quanto meglio specificato nel successivo art. 16.1 del presente Capitolato.

Sarà cura dell'O.E. documentare la rispondenza ai requisiti richiesti circa i prodotti alimentari impiegati attraverso apposite schede tecniche, con cui esplicitare sia le caratteristiche che la provenienza.

ART. 12 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

12.1 - INDIVIDUAZIONE DEGLI UTENTI E RILEVAZIONE PRESENZE

All'inizio di ogni anno scolastico, in un tempo congruo, l'O.E. dovrà individuare gli utenti destinatari del servizio; a tal fine, per quanto riguarda gli alunni, dovrà farsi inviare dagli istituti Comprensivi di riferimento le liste degli iscritti al tempo pieno e parimenti verificare la regolarità dei pagamenti rispetto all'anno passato,

in applicazione del vigente Regolamento Comunale. Dovrà, inoltre, verificare che non siano presenti soggetti morosi, che eventualmente fruiscano del servizio pur non essendo ufficialmente iscritti, sollecitando la regolarizzazione dei pagamenti.

Per quanto riguarda il personale docente, all'inizio di ogni anno scolastico l'O.E. dovrà individuare i soggetti aventi diritto al pasto, previa comunicazione da parte dell'Istituto Comprensivo di riferimento. Tali dati dovranno essere successivamente comunicati all'Ufficio Pubblica Istruzione, e la tabella di riferimento (in cui, per ciascun giorno della settimana, dovrà essere già individuato per ogni plesso il numero di docenti destinatari del servizio) dovrà essere vistata dal DEC ai fini della successiva autorizzazione.

Si fa presente che – per esigenze legate alla didattica o relative a eventuali variazioni di turno – detti numeri potranno essere oggetto di variazioni nel corso dell'anno scolastico, sia in aumento che in diminuzione, senza che l'O.E. possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta. In ogni caso è sempre necessaria, dopo ogni variazione, l'autorizzazione da parte del DEC.

I reports comprovanti i pasti somministrati giornalmente, predisposti dalla ditta e sottoscritti per conferma dal referente di ciascun plesso scolastico, dovranno essere trasmessi all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Velletri, via mail entro il primo giorno della settimana successiva e costituiranno documenti giustificativi e comparativi con i dati informatici ai fini della liquidazione delle corrispondenti fatture mensili.

Si richiama, inoltre, quanto già specificato nell'art. 6) del presente Capitolato.

12.2 - COMPOSIZIONE DEI MENU'

I menù, predisposti da personale qualificato e approvati dalla ASL competente, previa approvazione da parte dell'A.C., devono essere preparati su almeno 5 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione, ed essere diversificati per il periodo autunno/inverno e primavera/estate.

Saranno così strutturati:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane (imbustato singolarmente)
- frutta fresca/dessert/yogurt
- acqua minerale (½ litro a testa).

Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo (precedentemente sbucciata presso il centro cottura).

Devono, inoltre, essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura (scuola dell'infanzia e primaria); inoltre, l'O.E. dovrà garantire la più ampia disponibilità nel modificare le ricette e le formulazioni dei piatti, sulla base di particolari indicazioni: a tal fine, dovrà tener conto di tutte le esigenze che dovessero sorgere a seguito di apposita segnalazione, anche da parte del personale docente, in merito alla tipologia dei prodotti offerti. Ad esempio, evitare, per la scuola dell'infanzia, pietanze in cui ci sia forte rischio di ostruzione delle vie aeree, e prevedere tipologie di alimenti che siano gestibili in autonomia da parte degli utenti più piccoli di età.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva; solo per poche ricette può essere impiegato il burro. Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

In alternativa al menù base e alle diete speciali, deve essere previsto un menù per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie, tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc.

L'O.E. è tenuto a esporre i menù nelle sale mensa, sempre siglati dalla ASL. Deve, inoltre, pubblicarli nell'apposito portale telematico, fruibile dagli utenti, curandone il costante aggiornamento, anche in caso di variazioni temporanee, come meglio illustrato di seguito. Ciò vale sia per i menù ordinari che per le diete speciali e/o in bianco, di cui al successivo art. 14 del presente Capitolato.

Ogni menù dovrà, inoltre, essere corredato da ricettario, che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento) che a cotto (con totale per pietanza).

Le grammature indicate devono essere incrementate del 10% in più a garanzia di miglior qualità del servizio, per esempio per far fronte a perdita di pasti per caduta di contenitori.

Per la voce "carne" è richiesto di aumentare una ulteriore quantità del 10%, in funzione della tipologia di preparazione o di prodotto.

Per la voce "pesce", qualora si tratti di prodotto surgelato, si considera il peso netto esclusa la glassatura; a detto peso è richiesto di aumentare una ulteriore quantità dal 10% al 20%, in funzione della tipologia di preparazione o di prodotto.

Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli approvati dall'A.C. sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'A.C., e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente.

Tuttavia, è consentito all'O.E. - in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, ingresso classi alla seconda o terza ora, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni devono in ogni caso essere tempestivamente comunicate via mail/PEC all'Ufficio Pubblica Istruzione, nonché agli utenti, entro le ore 09:30, direttamente sul portale dedicato. Eventuali ritardi o mancate comunicazioni sono puniti con la sanzione di € 100,00, secondo quanto stabilito dal seguente art. 18 del presente Capitolato.

L'O.E. è tenuto, comunque, a recuperare la somministrazione del piatto/i sostituito/i, concordando direttamente con l'A.C. le modalità e la data più idonea.

E', in ogni caso, prevista una variazione all'esito dell'incontro annuale con la Commissione Mensa, qualora risultino poco graditi – in maniera costante - alcuni piatti.

In tutti i casi in cui siano previste delle variazioni ai menù, devono essere predisposte da personale qualificato, messo a disposizione dell'O.E. e a totale carico dello stesso.

Eventuali modifiche delle linee guida o delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente Capitolato, e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'A.C.: Alle stesse linee guida, sia del Ministero della Salute sia regionali, si fa riferimento per la tipologia delle materie prime, per la grammatura degli alimenti e per i metodi di cottura delle pietanze. Dovranno essere in particolar modo rispettate dall'O.E. le grammature degli alimenti previste dalla ASL in relazione all'età degli alunni, anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire all'A.C. - nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione - le tabelle dei pesi a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

L'O.E. si impegna a fornire, su richiesta dell'A.C. e senza oneri aggiuntivi, pasti freddi o cestini (pranzo al sacco) per particolari occasioni, quali le gite di istruzione, oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui

costo unitario è quello di aggiudicazione.

In tal caso, dovranno essere realizzati secondo le seguenti indicazioni, ovvero contenere, per ciascun utente:

- pane: 2 panini, grammi 50 cadauno;
- prosciutto cotto/crudo: grammi 50 cadauno;
- formaggio a pasta dura tipo caciotta: grammi 50;
- acqua minerale naturale in bottigliette in plastica riciclabile da ½ litro;
- un frutto (preferibilmente banana, o che si sbucci facilmente);
- un succo di frutta in brick da 200 ml.

L'O.E. sarà tenuto, inoltre, a fornire i tovaglioli necessari (almeno 2 a utente) e i bicchieri (compostabili e biodegradabili). Il tutto dovrà essere contenuto in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Per le diete speciali si rimanda a quanto meglio specificato nel successivo art. 14 del presente Capitolato.

12.3 - OPERAZIONI DI PULIZIA ED EVENTUALE SANIFICAZIONE

L'O.E., in esecuzione di un apposito piano di sanificazione, che sarà oggetto di apposita valutazione in sede di gara, con eventuale attribuzione di punteggio premiante, sarà tenuto a effettuare le seguenti operazioni:

a) Preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, pulizia e sanificazione generale di tutti i locali, arredi e attrezzature, di proprietà comunale o dell'O.E. medesimo, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo, così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene. Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:

- $CBT \leq 10 \text{ UFC/cm}^2$;
- Enterobatteriacee =assenti;

b) Per ciascun turno di servizio, al termine dello stesso, sparcchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti (refettorio e aule), quotidianamente nei singoli plessi scolastici. Qualora, poi, il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro l'O.E. dovrà provvedere a rigovernare, a ripulire e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dette operazioni dovranno essere eseguite al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti o altro personale esterno alla Ditta, fatti salvi controlli e ispezioni. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione;

c) All'inizio e al termine dell'attività di produzione nel Centro cottura e di somministrazione nei refettori/aule, nonché al termine di ciascun turno del pasto, i tavoli e le sedie devono essere sanificati con prodotto a base alcolica;

d) Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere,

negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie e attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti, e dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito, adeguatamente ventilato, o in armadi chiusi, ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative a ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio;

e) I servizi igienici annessi ai refettori e agli spogliatoi del personale dovranno essere tenuti costantemente puliti. Dovrà essere utilizzato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica e bobina protetta e dispenser di carta per asciugamani, con costi ricompresi;

f) Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto. Lo stesso vale a proposito delle stoviglie utilizzate dagli utenti. Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Qualora, in casi eccezionali, non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, l'O.E. dovrà fornire materiale monouso biodegradabile. I maggiori costi da ciò derivanti sono a esclusivo carico dell'O.E.

In ogni caso sono da intendersi a carico dell'O.E. i costi relativi all'eventuale fornitura ed installazione di lavastoviglie presso i refettori, nel rispetto dei CAM.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, il piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il Centro cottura e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni, del locale/zona rifiuti e dei relativi bidoni/contenitori (cassonetti). Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti.

L'O.E. dovrà inoltre predisporre per il Centro cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

Il tutto sarà oggetto di attribuzione di apposito punteggio in sede di gara.

Le attrezzature e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico dell'O.E.

A norma del D.M. Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Restano, in ogni caso, ferme le misure straordinarie di pulizia e sanificazione previste per il contrasto all'emergenza epidemiologica da COVID-19. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione.

Il piano della sanificazione di cui in premessa dovrà essere predisposto prima dell'avvio del servizio, e comunicato periodicamente all'A.C.

Per quanto non espressamente previsto nel presente paragrafo, si rinvia alle prescrizioni di legge in materia, nonché alle indicazioni contenute nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e alla letteratura specifica sul tema.

12.4 – APPROVIGIONAMENTI

L'O.E. dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime, nonché dei materiali di consumo (tovaglette, tovaglioli ecc..) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali, secondo apposito piano, che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, con eventuale attribuzione di punteggio premiante.

Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto, in particolare si rimanda a quanto meglio specificato nell'art. 11.1.

Sarà inoltre a carico dell'O.E. l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale e le attrezzature per la pulizia e disinfezione/sanificazione dei locali, dei macchinari e delle attrezzature adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi, in particolare, dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. A tal fine si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie. (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.Lgs. n. 68 del 25/02/2000 e D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche e integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. n. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni, utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Il sistema di approvvigionamento delle materie prime già esplicitato in premessa presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi, e deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente Capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

L'O.E. ha l'obbligo di consegnare le schede tecniche di ogni singolo prodotto alimentare impiegato prima dell'avvio del servizio, nonché di aggiornare tale documentazione in caso di modifica del fornitore e/o del prodotto. Deve, inoltre, far pervenire all'A.C., con cadenza mensile e per il tramite dell'Ufficio Pubblica Istruzione, la calendarizzazione della frutta e verdura distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, e tenendo conto della stagionalità dei prodotti, assicurando la frutta e verdura biologica come da precedente art. 11.1 del presente Capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Inoltre, con cadenza mensile, l'O.E. dovrà dichiarare all'A.C.:

- le date in cui ha eseguito la somministrazione di alimenti biologici (nonché di quelli provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale);
- i fornitori;
- i produttori se diversi dai fornitori;
- le scuole in cui è avvenuta la somministrazione;
- le quantità di prodotto somministrate;
- la percentuale di prodotto biologico realizzata.

Le derrate dovranno:

- riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura, facilmente leggibile, secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento.

In ogni caso ciascun concorrente dovrà produrre, in sede di gara, una specificazione relazione tecnica con sintetica descrizione del processo di produzione delle derrate ed una relazione descrittiva dell'organizzazione aziendale, con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture (acquisizione prodotto, mantenimento, distribuzione, consegna).

12.5 - CONTRIBUTI COMUNITARI

L'O.E. è tenuto a fornire copia di tutte le fatture e bolle di consegna relative ai propri acquisti di prodotti lattiero-caseari, consegnati presso il centro di cottura (o in sostituzione una documentazione equipollente) e riferite a tutto il periodo di durata del servizio, onde permettere all'A.C. di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi comunitari sui consumi di latticini, così come previsto dal Regolamento CE n. 657/2008, recante le modalità di applicazione del Regolamento CE n. 1234/2007, relativo alla concessione di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

Altrettanto l'O.E. è tenuto a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture del presente capitolato.

In particolare, sarà cura dell'O.E. compilare i riepiloghi relativi al consumo dei prodotti lattiero-caseari

forniti all'A.C., allegando, oltre alle copie delle predette fatture, anche ogni altra eventuale informazione di competenza, necessaria ai fini della pratica relativa alla richiesta (o rendicontazione) del contributo.

In luogo della copia delle fatture, qualora accettata dall'Autorità competente, è ammessa una dichiarazione su carta intestata della ditta dalla quale siano comunque desumibili i quantitativi suddetti e gli estremi delle relative fatture di acquisto (ditta, numero e data).

12.6 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'O.E. dovrà presentare un dettagliato report, in cui illustrare tutte le procedure da attuare in merito alla conservazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei centri di produzione pasti/cottura, a sua volta oggetto di apposita valutazione in sede di gara, con eventuale attribuzione di punteggio premiante come da disciplinare. Allo stesso modo, verrà appositamente valutato il sistema di autocontrollo aziendale.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei centri di produzione pasti/cottura devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti, e deve essere garantita la loro rintracciabilità. Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente Capitolato.

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine, in modo da garantire l'ottimale conservazione delle derrate, anche al fine di evitare possibili rischi di contaminazioni e/o deterioramento. Valgono, a tal fine, le regole in tema di igiene e sicurezza alimentare, nonché quanto previsto dalle procedure H.A.C.C.P. (D.Lgs. n. 193/2007 e successive modifiche e integrazioni).

L'ambiente deve essere salubre, e le temperature idonee e controllate; deve essere sottoposto ad un controllo e attenzione continui quanto allo stato dei locali (es. evitare la formazione di muffe sulle pareti, ruggine, e quant'altro possa contribuire a contaminare gli alimenti), delle attrezzature ivi contenute (come la dotazione anti-incendio e quella idonea a prevenire infortuni) e, in generale, deve essere posta in essere una manutenzione periodica, secondo quanto già specificato nell'art. 7 del presente Capitolato.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi", e non restituiti direttamente al fornitore, devono essere identificati e isolati dalle restanti merci, per evitare pericoli di contaminazione.

Tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti, opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro

materiale non soggetto a ossidazione. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini, sia nelle celle, sia nei frigoriferi. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche. Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'O.E. presso la propria struttura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

Particolare attenzione dovrà essere data alla conservazione degli alimenti destinati alle diete speciali (in particolare, per gli utenti con intolleranze alimentari), identificate e conservate in una specifica area.

A tal fine, l'O.E. si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'assunzione da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

Quanto alle modalità di pulizia e sanificazione, si rimanda al precedente art. 12.3 del presente Capitolato.

Conservazione dei campioni testimone

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'O.E. dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili di 150 grammi per ogni preparazione somministrata (sia per il menù ordinario che per le diete speciali di cui al successivo art. 14 del presente Capitolato).

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata. Dovranno poi essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il centro cottura per le 72 ore successive al giorno della somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

12.7 - MODALITA' DI COTTURA E PREPARAZIONE DEI PASTI

Norme specifiche relative alla preparazione dei piatti

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- 1) Gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- 2) Gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento CE n. 1334/2008;
- 3) Devono essere utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ora MASAF);

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

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

Criteri di separazione

Nella gestione degli ingredienti biologici, con riferimento a quanto stabilito dall'art. 26 del Regolamento CE n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del Regolamento CE n. 889/2002, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, siano di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dall'A.C. sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Criteri generali

Per la preparazione dei pasti l'O.E. dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, in particolare dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

Le pietanze dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere prive di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutte le materie prime utilizzate devono essere di qualità ottima o extra.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza, entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, alfatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento. In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati /o surgelati, prima di procedere a cottura, debbano essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C a eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata

nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;

- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo, e non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature);

E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzi. Le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate.

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè esclusivamente con patate fresche lessate. E' ammesso, quale unico addensante-legante, la fecola di patate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso, e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta. Non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- per evitare che la pasta si unisca durante il trasporto in attesa del consumo sarà necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura.

Attività principali da rispettare per la produzione dei pasti

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti; in particolare si precisa quanto segue:

- a) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- b) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- c) il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$ e preparato in giornata) deve avvenire in appositi contenitori;
- d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla

loro manipolazione e preparazione;

e) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento e trasporto, fino al momento della somministrazione presso i refettori;

f) per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione. La loro preparazione deve avvenire nelle specifiche aree individuate nel centro cottura;

g) per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C ed al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;

h) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento. E' vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;

i) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;

j) è richiesto l'uso di disinfettanti per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta: per quest'ultima, in particolare, è richiesta la previa verifica delle condizioni generali, prima dell'invio ai refettori; in particolare, sarà necessario scartare quella troppo matura, o che presenti marcescenze ovvero asperità. Nel caso in cui venga rilevata muffa, al fine di evitare pericoli di contaminazione e di intossicazione alimentare, l'intera partita dovrà essere eliminata, e la frutta dovrà essere sostituita con altro prodotto, previa tempestiva comunicazione all'A.C. e ai destinatari del servizio;

k) per i legumi secchi è richiesto un ammollo di almeno 12 ore, con almeno due ricambi d'acqua.

Per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolami in acciaio inox e vetro; non possono essere utilizzate pentole in alluminio: ciò vale anche in riferimento alla conservazione dei prodotti.

E' tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura prodotti chimici.

Deve essere garantito, in tutte le fasi di cottura, l'ottimale funzionamento dell'impianto di areazione, da sottoporre a periodici controlli.

12.8 - FORNITURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti – mediante l'utilizzo di personale idoneo, a carico dell'O.E. come meglio specificato nel successivo art. 13.1 del presente Capitolato - dovrà avvenire presso il centro cottura messo a disposizione dall'O.E., adeguato a tutte le norme vigenti in materia e dotato di ogni attrezzatura/apparecchiatura che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo dell'appalto, con l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 193/2007 e successive modifiche e integrazioni).

Le pietanze saranno immesse in contenitori termici non appena cotte, e disposte in modo tale da evitarne l'impaccamento e la loro eccessiva sovrapposizione. Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere a una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e ss. mm. e ii., Reg. CE 1935/2004): in particolare, i contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in materiale adatto a uso alimentare. Le bacinelle gastronorm e i relativi coperchi, i contenitori isotermici multirazione, le ceste in plastica munite di coperchio e i contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali e in bianco devono essere forniti dall'O.E..

E' richiesto all'O.E. di effettuare una periodica verifica dei contenitori in uso, integrando e sostituendo quelli eventualmente rovinati e provvedendo ad integrare le guarnizioni eventualmente mancanti.

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dall'O.E.

Quanto alle caratteristiche tecniche, è richiesto che:

- I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili;
- I contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili;
- I suddetti contenitori devono essere chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino alla consumazione negli orari indicati dalle singole scuole.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro cottura, il DEC potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA (oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti) in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con metodiche indicate nel Regolamento UE n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).

Nei casi di diete speciali, diete religiose ed etiche e in bianco, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori, e successivamente trasportati in contenitori termici mono-porzione, con particolare attenzione per le diete speciali, che devono disporre di apposita etichettatura che individui univocamente l'alunno o l'insegnante o il collaboratore destinatario indicando la classe di riferimento (rispettando comunque le vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di tutela della riservatezza dei dati personali).

Dovrà, in ogni caso, essere garantito il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi: a tal fine, l'O.E. dovrà fare in modo che i refettori siano dotati di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura delle pietanze.

L'A.C. ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente al tipo, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati e che comunque, all'analisi chimica, risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'O.E. di sostituire immediatamente i

quantitativi respinti, pena la rescissione del contratto.

I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, o non appetibili, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun ulteriore corrispettivo.

12.9 – TRASPORTO

Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato dall'O.E. mediante mezzi di trasporto idonei, in tempi quanto più possibile ridotti e con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia.

Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione, entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti, meglio specificate nel precedente paragrafo del presente articolo. In particolare, la consegna dei pasti non dovrà avvenire più di 30 minuti prima dell'orario del pranzo previsto per le scuole. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo: nessun anticipo rispetto alla tolleranza dei 30 minuti, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Non sono ammessi ritardi rispetto all'ora di consegna del pasto superiori a 10 minuti.

Caratteristiche dei mezzi di trasporto:

L'O.E. dovrà provvedere al trasporto dei pasti dal Centro cottura e alla consegna degli stessi ai singoli plessi scolastici ove viene erogato il servizio fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio/aule), con successivo ritiro a fine servizio. A tal fine, dovranno essere utilizzati appositi furgoni muniti della opportuna registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/04, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto degli alimenti come meglio di seguito precisato.

Il numero degli automezzi di cui l'O.E. abbia la disponibilità, rispondenti ai requisiti di legge ed in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie (ai sensi del D.P.R. 327/1980, art. 43), deve essere sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'O.E.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa - eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari; analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro V.

In particolare, si richiede che:

- a) I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione, e devono essere progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati almeno con cadenza settimanale, e comunque quando necessario, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati;
- b) I veicoli dovranno essere coibentati, in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature (legame fresco-caldo) fino ai punti di distribuzione;
- c) L'O.E. dovrà predisporre apposito piano di trasporto (che sarà oggetto di apposita valutazione in sede di gara, con eventuale attribuzione di punteggio premiante) dei pasti, nonché di tutti i materiali e stoviglie necessari allo svolgimento del servizio puliti ed eventualmente sanificati, inserito nel Documento di Autocontrollo Aziendale, elaborato dal gestore del servizio; deve, inoltre, indicare i tempi e le modalità che intende adottare per mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati.

Il suddetto documento dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'avvio del servizio; nel caso in cui dovessero presentarsi delle variazioni (es. modifica della viabilità, modifica dei satelliti di distribuzione, ecc..) o qualora dovessero presentarsi nuove opportunità di miglioramento del piano stesso, potrà essere oggetto di revisione, sempre previa comunicazione e assenso da parte dell'A.C.

12.10 – SOMMINISTRAZIONE

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate a cura di personale addetto, appositamente formato, messo a disposizione dall'O.E., secondo buone prassi igienico-sanitarie, evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite", e nel rispetto delle temperature indicate dall'art. 12.7 del presente Capitolato.

Sarà cura dell'O.E. predisporre, a tal fine, apposito piano, che sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

Salvo i casi previsti dall'art. 11.1, lett. r), del presente Capitolato, la somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe coperte riutilizzabili in plastica o vetro, maneggevoli all'uso dei bambini, in misura sufficiente a soddisfare il bisogno dei commensali, con garanzia di fornire ½ litro di acqua a ciascuno; le stesse devono essere sanificate e asciugate giornalmente. È tassativamente vietato riempirle il giorno prima. Tra un turno e l'altro le caraffe dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

L'O.E. dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, plastica durevole, etc., in ogni caso destinata al consumo di

alimenti). Detta attrezzatura resta di proprietà dell'O.E., che provvederà al ritiro della stessa al momento della cessazione del servizio.

Solo per documentate esigenze tecniche o sanitarie potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso: in tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili certificati come conformi alla norma UNI-EN 13432:2002.

Le tovaglie devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili, e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovaglette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Deve essere servito un piatto per il primo, uno per il secondo e contorno, un piattino o una coppetta per la frutta. Nelle classi della primaria, il set di posate a disposizione degli alunni è completo di coltello, che dovrà essere maneggevole, con punta stondata e seghettatura minima, adatto ai bambini di età 6+, efficaci nella pulitura della frutta.

In caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie o di interruzione del servizio idrico potrà essere autorizzato l'uso di piatti e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio. L'O.E. non può in ogni caso addebitare i relativi maggiori costi da ciò derivanti all'A.C.

Per quanto riguarda le stoviglie, l'O.E. dovrà utilizzare le medesime posate in acciaio e provvedere ad una sanificazione con metodo chimico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.

La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.

Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.

Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite presso i refettori con olio extravergine di oliva, appena prima della distribuzione. In particolare, prima di procedere al condimento di quelle cotte si dovrà provvedere – eventualmente ricorrendo a mezzi meccanici, in ogni caso nel massimo rispetto delle norme igienico-sanitarie – ad eliminare il liquido eventualmente in eccesso, risultato della cottura o della condensa formatasi con il trasporto.

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione, a cura dell'operatore, che dovrà amalgamare il condimento in maniera uniforme e in quantità adeguata. Lo stesso operatore provvederà anche ad aggiungere – ove richiesto dalla preparazione – il formaggio grattugiato. Quest'ultimo deve sempre rimanere a disposizione in quantità sufficiente al fine di soddisfare eventuali richieste aggiuntive.

La distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Per garantire la migliore possibile fruizione del pasto da parte degli utenti più piccoli (scuola dell'infanzia), e comunque nel rispetto del loro grado di autonomia, il personale in servizio nelle sale mensa dovrà eseguire ulteriori operazioni di taglio della carne o del pesce (su richiesta dell'insegnante), nonché la mescolata dell'acqua.

Qualora il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro turno il personale addetto dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dovrà essere garantito in tutti i turni pari livello qualitativo/quantitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'O.E. la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo dei pasti. Il tutto non deve comportare maggiori costi o oneri a carico dell'A.C.

12.11 - TRATTAMENTO DEI RESIDUI

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento comunale di igiene urbana e da tutte le disposizioni vigenti in materia, fatto salvo eventuale recupero a fini sociali.

12.12 - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

L'O.E. deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerentemente con le modalità di raccolta dell'A.C., e secondo la proposta contenuta nell'offerta tecnica; dovrà, a tal fine, fornire un piano di monitoraggio dei rifiuti per tipologia di derrata, con riferimento ai rifiuti prodotti nel Centro cottura e nei vari centri di somministrazione.

I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa nei singoli plessi scolastici devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, a carico dell'O.E., e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con l'A.C., nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo e coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento nella strada sono a totale carico dell'O.E.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro cottura devono essere smaltiti secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di igiene urbana del Comune di appartenenza dello stesso Centro.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle

disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad Imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido od oleoso negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino saranno totalmente a carico dell'O.E.

A norma del D.M. Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'O.E. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per esempio, zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege, oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per diete speciali, etc.).

Sono a carico dell'O.E. i sacchetti per la raccolta dell'umido, la pulizia dei bidoni, dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, oltre ai costi del ritiro e dello smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

Ciascun concorrente, in sede di offerta tecnica, può segnalare ulteriori misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale: saranno, in ogni caso, valutate positivamente soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti per il Comune di Velletri.

ART. 13 – PERSONALE

13.1 – REQUISITI GENERALI

Dovrà essere presentato, in sede di gara, apposito piano del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e ripristino presso il centro cottura, che sarà oggetto di apposita valutazione in sede di gara, con eventuale attribuzione di punteggio premiante.

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, così da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di riordino.

L'organico minimo che dovrà essere impiegato dall'O.E. per ciascuna scuola gestita è il seguente:

- un addetto allo sporzionamento ogni 30 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole dell'infanzia;
- un addetto allo sporzionamento ogni 35 alunni per le scuole primarie.

Eventuali standard migliorativi riguardanti il rapporto numeri addetto/alunni potrà essere dichiarato dal concorrente in sede di offerta tecnica, e costituirà oggetto di valutazione. Dovrà, in ogni caso, essere sempre garantito che il personale in servizio nei refettori presso i singoli plessi scolastici, durante le fasi di somministrazione dei pasti, sia presente in numero adeguato per l'erogazione nei tempi stabiliti. Nel caso in

cui dovessero verificarsi disservizi a causa di personale insufficiente l'A.C. potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. L'O.E. deve, inoltre, fornire al personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei servizi e per il contenimento dei rischi.

L'O.E. dovrà indicare, in sede di Offerta tecnica e nel piano di cui in premessa, il numero complessivo degli operatori, specificandone mansioni, livello e monte ore, nonché, per ciascuno di essi, l'inquadramento ai sensi del vigente CCNL.

L'O.E. è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'O.E. è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate all'A.C.

Il personale adibito al servizio in argomento deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, essere munito di apposite certificazioni di idoneità sanitaria e rispettare le indicazioni prescritte nel Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; deve, altresì, mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, oltre che disponibilità alla stretta collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei diversi plessi dell'istituto scolastico, degli insegnanti e degli alunni.

L'O.E. si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc. Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'A.C., le scuole e il personale dell'O.E. (anche se costituito da un raggruppamento o consorzio di operatori economici).

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative l'O.E. si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente Capitolato.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'O.E. il trasferimento e/o la sostituzione del personale addetto ai refettori che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da effettuare. In tal caso, l'O.E. provvederà alla sostituzione con altro personale, nel termine massimo di 10 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti e senza contraddittorio.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'O.E., il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a

carico dell'A.C. o in solido con quest'ultima, con esclusione del diritto di rivalsa.

In caso di non ottemperanza agli obblighi accertati a seguito di segnalazioni da parte dell'Ispettorato del Lavoro, l'A.C. potrà provvedere direttamente impiegando la somma del compenso convenuto per il disimpegno del servizio o della cauzione prestata, senza che l'O.E. possa opporre eccezioni di sorta né aver titolo al risarcimento danni. Lo stesso vale anche nei casi di immotivati ritardi nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente (con pagamento diretto ai medesimi), nonché in caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC (con versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi).

In ogni caso, con la sottoscrizione del contratto d'appalto l'O.E. espressamente manleva e rende indenne l'A.C. ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi (compresi i casi di subappalto, anche se non espressamente autorizzati) in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni, o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.

La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del personale può costituire motivo di risoluzione del contratto.

Prima dell'assunzione del personale l'O.E. è, inoltre, tenuto a verificare l'assenza di condanne per reati di cui agli artt. 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 600-undecies del Codice Penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

Ogni dipendente dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.Lgs n. 196 del 30.06.2003 e ss.mm.e ii. e del Regolamento UE n. 679/2016.

13.2 – OBBLIGHI DI FORMAZIONE

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall'O.E., secondo quanto previsto dalle vigenti leggi: a tal fine, deve essere garantito lo svolgimento periodico di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti.

In particolare, la formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare obbligatoriamente dei seguenti temi:

a) Ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004:

- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli

alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro, prevenzione dei rischi di contaminazione degli alimenti e delle tossinfezioni;

b) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

-salute e sicurezza sul lavoro;

-addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature. Se richiesto, esigerne il corretto impiego;

-protocolli di sicurezza relativi al contenimento del rischio di contagio da COVID 19.

E', inoltre, richiesta la frequenza di corsi che trattino di metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc).

L'O.E. è tenuto ad effettuare il Piano annuale di Formazione continua, che sarà oggetto di apposita valutazione in sede di gara, con eventuale attribuzione di punteggio premiante nella misura in cui – in aggiunta quanto obbligatoriamente previsto – dovesse prevedere la formazone su ulteriori aspetti, ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Il suddetto piano – riferito al proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto - dovrà poi essere presentato all'A.C. entro il 20 settembre di ogni anno scolastico, per un numero di anni pari alla durata dello stesso.

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, l'O.E. è tenuto ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo, che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo: tali interventi potranno essere richiesti anche dall'A.C. quali dispositivi risolutivi di eventuali problematiche connesse alla gestione quotidiana del servizio.

13.3 - REFERENTE

E' richiesta la figura di un direttore del servizio con funzione di interfaccia con gli uffici comunali e le autorità scolastiche, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; sarà, inoltre, il punto principale di riferimento in relazione alla risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione, la qualità dei pasti e quant'altro necessario, anche di natura tecnica. Dovrà, inoltre, garantire la sua presenza per eventuali incontri con i rappresentanti scolastici e dell'A.C. (es.: in occasione delle riunioni con la Commissione Mensa).

Tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un Centro cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 600 pasti giornalieri). E' richiesta la sua presenza per almeno 3 giorni settimanali (minimo 15 ore complessive).

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dall'A.C. al Referente designato si intendono come presentate direttamente all'O.E.

In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro e quant'altro) l'O.E. dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'A.C.

Prima della stipula del contratto d'appalto - e comunque prima dell'avvio del servizio in caso di avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi dell'articolo 18 comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023 - l'O.E. dovrà comunicare all'A.C. un recapito telefonico, un indirizzo e-mail e un indirizzo PEC di riferimento.

Il Referente dovrà essere sempre reperibile telefonicamente durante l'orario del servizio (intendendosi orientativamente dalle ore 9 alle ore 15) per qualsiasi evenienza, da parte degli organi comunali o scolastici.

13.4 – OBBLIGHI SPECIFICI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

L'O.E. si obbliga a:

- a) assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone e alle cose, tanto all'A.C. che a terzi, in dipendenza di manchevolezza o di trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni;
- b) ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi;
- c) esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza di tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'A.C. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro;
- d) attuare, nei confronti dei suoi dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. Tali contratti dovranno continuare ad essere applicati anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'O.E. anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

L'A.C., nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'O.E. delle inadempienze a esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di sospendere il pagamento dei corrispettivi dovuti, fin tanto che non vengano sanate le irregolarità contestate; l'O.E. non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento del danno.

ART. 14 – REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

14.1 – DIETE TERAPEUTICHE

L'O.E. dovrà approntare pasti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari (es.: allergie e/o intolleranze, ecc...). La prescrizione della patologia e della necessità di usufruire di una dieta speciale dovrà essere certificata da parte di un medico di medicina pubblica; in particolare, dovrà essere presentata da parte di uno dei genitori dell'alunno richiesta scritta redatta su modulo apposito, da

predisporre a cura dell'O.E., con allegato il certificato medico avente data non anteriore a 6 mesi, da comunicare contestualmente alla Scuola per opportuna conoscenza.

Il certificato dovrà avere allegate le refertazioni e il menù alternativo da richiedere all'O.E. Tutta la documentazione predetta sarà assoggettata alla normativa attualmente vigente in materia di trattamento dei dati personali. L'A.C. dovrà sempre essere informata circa l'elenco dei regimi dietetici speciali somministrati.

Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione “*per celiachia*”, secondo quanto indicato nel prontuario AIC. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro cottura e periodicamente aggiornato.

14.2 – DIETE IN BIANCO

In caso di indisposizione temporanea di qualche alunno deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, ovvero:

- a) primo piatto composto da pasta o riso in bianco condito con olio extravergine di oliva, o pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano;
- b) secondo piatto composto da carni bianche (magra di pollo, tacchino) cotte a vapore o lessate con carote o patate lesse e aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura. In alternativa, secondo piatto composto da pesce: nasello, platessa al vapore o bolliti con carote o patate lesse o cotte al vapore, condite con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura.

La richiesta per la predisposizione delle cosiddette “diete in bianco” deve pervenire entro e non oltre le ore 09:30 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato a episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di 2 giorni consecutivi. Qualora l'indisposizione dell'alunno perduri, al terzo giorno, dovrà obbligatoriamente esibire la prescrizione medica con le stesse modalità di cui ai punti precedenti.

Le diete in bianco devono essere formulate per quanto possibile in aderenza al menù settimanale o secondo quanto verrà concordato con il competente servizio della ASL.

14.3 – DIETE LEGATE A MOTIVI ETICO-RELIGIOSI

L'O.E. deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio per i vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale).

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'O.E., che provvederà a darne ulteriore comunicazione all'A.C.

La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un nutrizionista dell'O.E., in aderenza al menù vigente, e quindi elaborata su cinque settimane e distinta in menù primaverile/estivo e autunnale/invernale, trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta

della stessa da parte del Comune.

14.4 – DISPOSIZIONI COMUNI

La formulazione delle diete speciali – redatte da personale specializzato, e sotto l'esclusiva responsabilità dell'O.E., senza maggiorazione di prezzo - dovrà essere il più possibile di composizione uguale al menù del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti, confezionati in monoporzione e adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

L'O.E. deve disporre di attrezzature e spazi di lavoro separati per l'esecuzione delle diete speciali derivanti da intolleranze e/o allergie alimentari. I pasti dovranno essere forniti direttamente dall'O.E. in singoli contenitori monoporzione termosigillati, recanti ciascuno l'indicazione dell'alunno destinatario, quindi perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy, senza che ciò dia diritto a variazione del prezzo di aggiudicazione. Dovranno essere trasportati in contenitori dedicati, tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza ($>60^{\circ}\text{C}$; $< 10^{\circ}\text{C}$); in particolare, per le diete per celiachia e per le diete speciali somministrate presso le scuole dell'Infanzia, si richiede l'uso di contenitori termici individuali. I contenitori dovranno essere, all'occorrenza, sostituiti.

Presso l'impianto di produzione e somministrazione deve essere presente un elenco nominativo delle diete speciali, completo dell'indicazione delle rispettive classi.

Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse, prima della distribuzione, devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico. È vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri.

Dovrà essere tenuta in debita attenzione la modalità di servizio delle diete speciali, in modo tale da preservare la contaminazione con gli altri prodotti, ma anche che sia garantita l'integrazione e la non discriminazione degli utenti; in particolare, le preparazioni dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio all'utente.

Le derrate per le diete speciali [ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di provenienza rigorosamente nazionale, anche se non indicate nel capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.)] devono essere fornite dall'O.E. senza oneri aggiuntivi.

Si richiede, in ogni caso, di attenersi alle indicazioni formulate dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale relativamente alle diverse tipologie di diete speciali.

L'O.E. si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lgs. n. 196/2003 e ss. mm. e ii. e dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, con

particolare attenzione per quanti riguarda la gestione e detenzione dei dati sensibili.

Il tutto deve valere sia per gli alunni che per il personale docente avente diritto al pasto.

ART. 15 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L.O.E. si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla l. n. 146/1990 e ss. mm. e ii. e, pertanto ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo, in nessun modo, a interruzioni del servizio, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale; si impegna, altresì, a garantire la continuità dei servizi oggetto del presente appalto, provvedendo ad attivare opportune modalità di emergenza al fine di fornire comunque un pasto equilibrato, anche se divergente dal menù concordato.

In caso di sciopero del personale scolastico o dipendente dell'A.C. stessa, le parti ne daranno reciproca comunicazione nei tempi previsti per legge, e comunque in maniera tempestiva.

Nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, l'O.E. è tenuto a fornire un pasto alternativo di uguale valore economico, da concordare con l'A.C. (es.: primo caldo/secondo freddo oppure cestino, etc.), stante l'eccezionalità degli eventi che non permettono la definizione del numero dei pasti e dei luoghi in cui è richiesto il servizio. Tale condizione non può perdurare per un periodo superiore a due giorni. Nulla è dovuto all'O.E. per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti: per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'O.E., tale che quest'ultimo non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In caso di altri eventi non previsti o prevedibili, che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'O.E. dovrà garantire un pasto sostitutivo nelle modalità precedentemente esplicitate, previo avviso di almeno 3 giorni nei confronti dell'A.C.

Qualora tali eventi riguardino il regolare funzionamento del centro cottura, si applicano le disposizioni previste dall'art. 7 del presente Capitolato.

L'A.C. dovrà, in ogni caso, essere resa prontamente edotta di qualsiasi situazione di anomalia.

ART. 16 – CONTROLLI

16.1 - ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

L'O.E. dovrà presentare, nell'ambito dell'offerta tecnica e a seguito di ciascuna revisione del medesimo, un piano di analisi microbiologiche e chimiche, da effettuare sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici), che dovrà essere effettuato a mezzo di un laboratorio accreditato. I controlli riservati alla qualità dell'acqua si intendono estesi

anche a quella utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie (presso il centro cottura o i refettori).

I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente trasmessi all'A.C. entro tre giorni lavorativi; nel caso in cui vengano rilevati componenti contaminanti, l'O.E. ha l'onere di comunicarlo tempestivamente all'A.C., nonché alle istituzioni scolastiche interessate, per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute e igiene delle comunità scolastiche.

Resta fermo quanto già illustrato in merito alle procedure di igiene e sicurezza alimentare già esplicitate nel corso del presente Capitolato.

Qualora lo ritenga necessario, l'A.C. potrà effettuare, nel corso di ogni anno scolastico, dei controlli analitici mediante l'effettuazione di: tamponi superficiali o palmari presso il centro cottura e/o i refettori, analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) e strumenti di lavoro della cucina. Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio scelto dall'A.C., e i relativi costi saranno a carico dell'O.E.

16.2 - COMITATO MENSA

Presso l'Ente è costituito il Comitato Mensa, composto da:

- n. 1 docente per ogni Istituto Comprensivo;
- n. 2 genitori per ogni Istituto Comprensivo.

L'O.E. deve, inoltre, mettere a disposizione il suo referente, di cui all'art. 13.3 del presente Capitolato, senza diritto di voto. L'A.C. sovrintenderà mediante un proprio referente, di volta in volta individuato da parte del Dirigente dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

Ai fini dell'istituzione si dovrà provvedere a mezzo Delibera di Giunta (l'ultima è la n. 29 del 21/02/2022).

La durata in carica prevista per ciascun componente è di tre anni.

Il Comitato, che deve riunirsi almeno una volta l'anno, detiene i seguenti ruoli:

- potere di proporre all'A.C. E all'O.E. variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL competente;
- collegamento tra l'utenza, l'A.C. e la Scuola, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;
- collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio, attraverso apposite schede di valutazione, opportunamente predisposte dall'Ufficio Pubblica Istruzione e ad esso successivamente comunicate;
- attività di monitoraggio, da parte dei suoi componenti – che a tal fine dovranno avere libero accesso nei refettori – mediante controlli sul servizio (a vista) e sui prodotti. A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo sul prodotto: materia prima, prodotto finito (anche mediante assaggio), controllo della data di scadenza, modalità di cottura, modalità di distribuzione, quantità delle porzioni, materiale impiegato per il confezionamento del pasto, presentazione dei piatti; parimenti, potranno essere oggetto di controllo: modalità di distribuzione del prodotto da parte del personale addetto, stato igienico-sanitario degli

impianti, dell'ambiente e del personale addetto (compreso l'abbigliamento di servizio e l'utilizzo di dispositivi igienici), stato igienico dei servizi.

Le segnalazioni e osservazioni relative a eventuali carenze o inefficienze del servizio svolto, problematiche inerenti la scarsa o insufficiente qualità e quantità dei pasti serviti, nonché ritardi o mancata o errata consegna di tutto o parte dei pasti previsti dovranno essere tempestivamente comunicate all'A.C. (Ufficio Pubblica Istruzione), la quale procederà con le opportune verifiche e, se necessario, alla segnalazione nei confronti degli Enti competenti, e darà avvio delle procedure per l'irrogazione delle penali di cui al successivo art. 18.

In nessun caso i componenti del Comitato Mensa possono muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'O.E.; parimenti, questi ultimi sono tenuti a non interferire sulle procedure di controllo.

In caso di controlli presso il centro cottura, i componenti del Comitato Mensa dovranno rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale in cucina (camice bianco, cappello, mascherina, ecc., come meglio stabilito nel precedente paragrafo 13.1 del presente articolo).

Si rimanda, per quanto non esplicitato nel presente paragrafo, al vigente Regolamento per l'istituzione e il funzionamento del Comitato Mensa Scolastica, approvato con Deliberazione di G.C. n. 125 del 06/08/2015, che si allega al presente Capitolato.

16.3 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che più riterrà opportune, controlli a campione, al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'O.E. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, ivi compresi i rinvii a linee guida, menù, tabelle alimentari, ecc., nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata. Tali controlli sono effettuati dal DEC, ovvero da altri dipendenti dell'A.C. appositamente autorizzati, presso il centro cottura e i refettori scolastici.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-ametri, bilance, fotografie, ecc...)

Durante i controlli il personale dell'O.E. non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

16.4 – TIPOLOGIA DI CONTROLLI

Il controllo potrà essere di tipo:

- tecnico-ispettivo, svolto sia dal personale dell'A.C. che dai componenti del Comitato Mensa: verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il Centro cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti e della puntualità, il rispetto, da parte del personale preposto, delle regole di igiene e delle modalità di distribuzione. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio),

sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione (ivi comprese le modalità di sgombero dei rifiuti);

- igienico-sanitario, svolto dal personale dell'A.C., nonché dalla competente ASL: sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle attrezzature e dei mezzi impiegati dall'O.E.;
- analitico, teso alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, da parte degli organismi competenti di cui al precedente art. 16.1 del presente Capitolato. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Per quanto non espressamente previsto nel presente paragrafo, si fa espresso riferimento agli obblighi a carico dell'O.E. esplicitati nel corso del Capitolato, che saranno oggetto di verifica nel loro insieme, nonché alle ulteriori verifiche previste dai CAM.

All'O.E. è richiesto di mettere a disposizione dei componenti del Comitato Mensa e dei dipendenti dell'A.C. apposito vestiario monouso (camice, copricapo, mascherina, copriscarpe) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

ART. 17 – CONTESTAZIONI

L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso in cui venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste nel successivo art. 18 "Penali", si potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo e con le modalità ivi precisate, che potranno riportare eventuali osservazioni e/o giustificazioni. Il verbale di contestazione sarà trasmesso a mezzo PEC all'O.E., che potrà dare giustificazione entro e non oltre 3 giorni dal ricevimento dello stesso. L'A.C., nel caso in cui non pervenisse alcuna giustificazione, o la stessa risultasse insufficiente o ingiustificabile e si ravvisasse negligenza, imperizia o imprudenza da parte dell'O.E., o non ponesse rimedio rispetto alle criticità prospettate nei termini prescritti, procederà alla detrazione dell'importo delle penali maturate direttamente dalla prima fattura utile.

Al fine di rilevare eventuali problematiche relative alla qualità del servizio erogato, e con l'intento di individuare le relative soluzioni, l'O.E. è tenuto a provvedere - nel corso di ogni anno scolastico, con cadenza almeno trimestrale - al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza complessivamente considerata (bambini, genitori, personale scolastico e dipendenti stessi).

I questionari, redatti in modalità tali da essere facilmente comprensibili e compilabili da parte dei destinatari (principalmente, i bambini), devono garantire l'anonimato. I risultati devono essere riassunti in un apposito report, da inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione entro dieci giorni dalla rilevazione.

ART. 18 – PENALI

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto. Ove si verificano inadempienze dell'O.E. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dall'A.C., in relazione della loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite, nelle misure di seguito stabilite.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta mediante posta elettronica certificata, inoltrata dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione all'O.E., il quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 3 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Ove si dovessero verificare inadempienze totali o parziali dell'O.E. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche su segnalazione dell'Istituto scolastico, il RUP o il DEC, da questi incaricato, provvederà a darne tempestiva comunicazione. L'O.E. dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie controdeduzioni. In caso di mancato accoglimento o in mancanza di queste, il RUP adotterà, con provvedimento formale che sarà trasmesso all'O.E., la penalità nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione, il cui importo verrà decurtato senza bisogno di diffida o formalità di sorta, dall'importo delle fatture da liquidare.

Fatta salva la prova di maggior danno, si procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento: in tal caso, l'O.E. è tenuto ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, l'A.C. potrà rivalersi sulla cauzione, che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, l'A.C., previa formale contestazione, applicherà le seguenti sanzioni pecuniarie per tipologia di infrazione, ad insindacabile giudizio:

TIPOLOGIA INADEMPIMENTO	IMPORTO PENALE
Mancato rispetto delle grammature richieste. In particolare, tale verifica verrà effettuata con il seguente sistema: peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi e cotti, rispetto a quanto previsto dal menù e dal ricettario.	€ 500,00
Temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard legali e/o non conformi ai parametri previsti nel presente Capitolato.	€ 300,00
Mancata e/o incompleta consegna di pasti regolarmente prenotati nei tempi previsti.	€ 50,00 a pasto € 100,00 a pasto per le diete speciali
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei	

pasti (ritardo superiore a 30 minuti rispetto all'orario previsto), per plesso scolastico.	€ 600,00
Diete speciali non correttamente preparate o personalizzate.	€ 500,00 a pasto € 1.000,00 in caso di errata somministrazione
Cibi scotti o troppo crudi.	€ 500,00
Alimenti privi in tutto, o in parte, del condimento.	€ 250,00 per plesso scolastico
Frutta somministrata non conforme agli standard minimi richiesti, quanto a peso e/o grammatura, troppo acerba o troppo matura, dal sapore non gradevole, o che presenti vistose ammaccature o tracce di muffa, o in stato di decomposizione (anche iniziale).	€ 500,00 per plesso, con obbligo di immediata sostituzione con frutta conforme o alimento sostitutivo (es.: mousse)
Presenza di corpi estranei (organici e inorganici) e/o insetti negli alimenti somministrati, anche se imputabili alle materie prime.	Da € 500,00 a € 1.000,00 per plesso, a seconda della gravità dell'evento
Variazioni del menù non comunicate per tempo ai destinatari mediante apposito avviso sulla piattaforma dedicata, di cui all'art. 12.1 del presente Capitolato.	€ 100,00 ad evento
Variazione dei menù non concordata con l'A.C.	€ 250,00 ad evento
Interruzione del servizio - Totale mancata fornitura dei pasti (per ogni giorno di mancata fornitura).	€ 2.000,00
Mancata consegna di materiale per la somministrazione.	€ 250,00 per plesso
Fornitura con cariche microbiotiche superiori ai limiti, e mancata conformità alle prescrizioni indicate all'art. 12.3 del Capitolato, accertate da un laboratorio di analisi accreditato.	€ 700,00
Ritardo nell'informativa sullo sciopero del personale.	€ 800,00
Utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche.	€ 1.000,00
Mancata fornitura dei prodotti di qualità di cui alle offerte migliorative presentate in sede di gara.	€ 1.000,00
Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente	

modificati) e mancato rispetto delle percentuali minime di somministrazione di prodotti biologici come da Capitolato.	€ 1.500,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle prescrizioni previste dalla normativa vigente e dal presente Capitolato in merito alle procedure tecniche di conservazione e/o manipolazione degli alimenti.	€ 1.500,00
Mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo.	€ 500,00
Mancata rintracciabilità degli alimenti.	€ 600,00
Mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere.	€ 500,00
Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente.	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto.	€ 1.000,00
Violazione delle norme igienico-sanitarie da parte del personale.	€ 1.000,00
Standard di pulizia, igiene e disinfezione delle attrezzature, degli utensili o dei locali inadeguato, compresi i mezzi di trasporto.	€ 1.000,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.	€ 2.000,00
Mancata applicazione delle azioni migliorative proposte in offerta tecnica.	Da € 250,00 ad € 1.000,00, a seconda della gravità dell'evento.
Mancato rispetto delle regole relative alla somministrazione di acqua ai pasti per ciascun utente, di cui all'art. 11.1, lett. r) del presente Capitolato.	€ 300,00
Confezionamento dei pasti non conforme a quanto stabilito dal presente Capitolato e dalla vigente normativa in materia.	€ 700,00
Mancata attuazione delle norme locali circa la gestione e lo smaltimento dei rifiuti.	€ 150,00

Mancata applicazione delle azioni per la riduzione dei rifiuti proposte in offerta tecnica.	€ 500,00
Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi.	€ 250,00
Mancato rispetto delle norme sul personale, comprese quelle derivanti dai contratti collettivi di lavoro.	€ 1.000,00 per ogni inadempienza accertata
Mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario e di DPI per il personale. Lo stesso vale per dotazione non conforme a norme di legge o in caso di utilizzo non corretto.	€ 300,00
Mancata o inadeguata formazione del personale rispetto a quanto offerto.	€ 100,00
Mancato rispetto del rapporto minimo personale/utenti di cui all'art. 13.1 del presente Capitolato.	€ 200,00 per ogni giorno di inadempimento
Ritardo nella consegna di documentazione richiesta come da Capitolato.	€ 200,00
Organizzazione del servizio non corrispondente per numero e/o qualifica rispetto a quanto dichiarato.	€ 200,00 ad evento
Irreperibilità del referente del servizio o del suo sostituto.	€ 150,00 ad evento
Mancato o ritardato invio di documentazione richiesta dall'A.C. nei termini da questa fissati.	€ 200,00 ad evento
Mancato rispetto della data di inizio del servizio.	€ 1.500,00 per ogni giorno di ritardo
Mancata assistenza nei confronti degli utenti, di cui all'art. 9, lett. e) del presente Capitolato.	€ 150,00 per ogni giorno di inadempimento
Mancato o cattivo funzionamento del sistema informatizzato per la gestione e prenotazione dei pasti, nonché per i pagamenti.	€ 350,00 ad evento

Per le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal contratto d'appalto diverse da quelle sopra elencate, l'A.C. provvederà ad applicare la penale relativa alla fattispecie ritenuta più simile a proprio insindacabile giudizio, comunque fino a un massimo di € 2.000,00. Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dall'A.C., verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute (più di 4 in un anno scolastico), l'A.C. avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'O.E. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il servizio a terzi in danno all'O.E., e

salva l'applicazione delle penali prescritte. Ad ogni modo, il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto: oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'O.E.

In ogni caso, l'A.C. si riserva la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni, fatta salva l'applicazione delle penali sopra descritte.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'A.C. è tenuta ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'O.E.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni.

Il RUP
Dott.ssa Maria Cristina Spanu

