



Città Metropolitana  
di Genova

# CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI



BUSALLA



CERANESI



RONCO SCRIVIA



SANT'OLCESE



SERRA RICCÒ



VALBREVENNA



CAMPOMORONE



REZZOAGLIO

<b>OGGETTO</b>	<i>ID.4555 Accordo Quadro per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e collettiva – Appalto verde</i>
----------------	---

<b>AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE</b>	<i>Città Metropolitana di Genova Stazione Unica Appaltante</i>
---------------------------------------	--

<b>SOGGETTI ADERENTI</b>	<i>Comuni di Busalla, Ceranesi, Ronco Scrivia, Sant'Olcese, Serra Riccò, Valbrevenna, Campomorone e Rezzoaglio</i>
--------------------------	--

<b>RUP</b>	<i>Dott. Stefano Semorile</i>
------------	-------------------------------

<b>DEFINIZIONI</b>	
<b>Città Metropolitana</b> .....	<i>La Città Metropolitana di Genova, nella sua qualità di contraente dell'accordo quadro</i>
<b>Comune/Committente/Concedente</b> .....	<i>Le amministrazioni che aderiscono all'Accordo Quadro e attivano i contratti derivati</i>
<b>Concorrente</b> .....	<i>Il soggetto ammesso a partecipare alla gara</i>
<b>Soggetto aggiudicatario/Concessionario</b> .....	<i>Il soggetto che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario</i>
<b>Responsabile del contratto</b> .....	<i>Il soggetto indicato dall'operatore economico quale referente unico nei riguardi del Committente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>
<b>Accordo Quadro</b> .....	<i>Il contratto che disciplina i rapporti tra Stazione Appaltante, Committenti e Concessionario, e l'attivazione dei contratti derivati</i>

DEFINIZIONI	
<b>Contratti derivati</b> .....	<i>I contratti stipulati dai Committenti con il Concessionario sulla base delle condizioni risultanti dall'Accordo Quadro e dall'offerta aggiudicataria</i>
<b>Documentazione contrattuale</b> .....	<i>Il contratto, convenzione o accordo quadro, le condizioni generali, il capitolato speciale d'onori o il capitolato prestazionale</i>
<b>Responsabile Unico del Procedimento, RUP</b> .....	<i>Per la progettazione e l'affidamento dell'Accordo Quadro è individuato dalla Stazione Appaltante; per l'esecuzione del contratto derivato è individuato dal Committente</i>
<b>Direttore dell'esecuzione</b> .....	<i>I soggetti incaricati dal Committente a supporto del RUP</i>
<b>Referente contrattuale</b> .....	<i>Il soggetto indicato dal soggetto aggiudicatario quale referente unico nei riguardi della Stazione Appaltante e del Committente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>

<b>SOMMARIO</b>		<u>pagina</u>
Articolo 1	Oggetto della concessione .....	4
Articolo 2	Introduzione Standard minimi di qualità e carta dei servizi .....	6
Articolo 3	Preparazione dei pasti .....	7
Articolo 4	Composizione del menù .....	7
Articolo 5	Caratteristiche dei prodotti alimentari .....	8
Articolo 6	Prodotti biologici .....	9
Articolo 7	Controlli sugli alimenti .....	10
Articolo 8	Diritto di controllo da parte della Commissione mensa .....	11
Articolo 9	Controlli di qualità e verifiche batteriologiche .....	12
Articolo 10	Campionatura rappresentativa del pasto .....	12
Articolo 11	Acqua potabile .....	12
Articolo 12	Diete speciali .....	13
Articolo 13	Menù particolari .....	14
Articolo 14	Pasti di emergenza .....	14
Articolo 15	Pasto Freddo o Cestino Gita .....	14
Articolo 16	Pasti per utenti ed educatori dei centri estivi .....	15
Articolo 17	Pasti per l'utenza extrascolastica .....	16
Articolo 18	Gestione della dispensa .....	16
Articolo 19	Trasporto dei pasti .....	16
Articolo 20	Somministrazione e scodellamento dei pasti .....	17
Articolo 21	Dotazioni e attrezzature .....	21
Articolo 22	Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio .....	22
Articolo 23	Centro di cottura, norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti .....	23
Articolo 24	Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene .....	25
Articolo 25	Riassetto delle sedi di refezione, pulizie ordinarie e straordinarie, smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata .....	26
Articolo 26	Prodotti alimentari non consumati .....	27
Articolo 27	Consegne inaccettabili .....	27
Articolo 28	Personale .....	28
Articolo 29	Corsi di formazione professionale .....	29
Articolo 30	Sistema informatizzato per la rilevazione dei pasti della ristorazione scolastica ed extrascolastica, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, dati a disposizione dei Comuni .....	30
Articolo 31	Licenze e autorizzazioni .....	33
Articolo 32	Continuità servizi concessi .....	33
Articolo 33	Consegna locali, arredi e attrezzature .....	34
Articolo 34	Ulteriori obbligazioni e oneri del Concessionario dei servizi .....	35
Articolo 35	Penali .....	37
Articolo 36	Allegati .....	39

**Articolo 1      Oggetto della concessione**

La Concessione riguarda l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e collettiva nei seguenti Comuni della provincia di Genova: Busalla, Ceranesi, Ronco Scrivia, Sant'Olcese, Serra Riccò, Valbrevenna, Campomorone e Rezzoaglio con la sottoscrizione di un Accordo Quadro con un solo operatore economico, ai sensi dell'art. 54, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii.

Gli utenti dei servizi oggetto del presente capitolato sono:

- 1) bambini frequentanti i nidi d'infanzia comunali dai 3 ai 36 mesi;
- 2) bambini frequentanti la scuola dell'infanzia;
- 3) alunni della scuola primaria;
- 4) alunni della scuola secondaria di primo grado;
- 5) il personale in servizio presso gli asili nido, la scuola infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado, se avente diritto alla consumazione del pasto: insegnanti, educatori ed eventuale personale ATA addetto alla sorveglianza/vigilanza dei bambini e degli alunni nei refettori.

I Concedenti potranno consentire la consumazione di pasti da parte di altri soggetti previa formale autorizzazione.

Successivamente alla stipula dell'Accordo Quadro potranno essere sottoscritti i singoli contratti derivati sulla base delle risorse disponibili, entro l'importo massimo stimato dell'Accordo Quadro.

I contratti derivati comprendono le seguenti prestazioni:

- (1) l'approvvigionamento delle materie prime e la gestione della dispensa;
- (2) la preparazione dei pasti nell/i centro/i di cottura e il relativo confezionamento, con alimenti derivanti da prodotti biologici certificati, a filiera corta e prodotti locali, come di seguito meglio specificato, nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara, da fornirsi in pluri o mono porzione, secondo le specifiche indicate nell'Allegato 1 – "Dati ristorazione scolastica" per l'utenza scolastica, e nell'Allegato 2 – "Dati ristorazione extrascolastica" per l'utenza extrascolastica;
- (3) il trasporto e deposito dei pasti e degli altri materiali ai singoli plessi scolastici e negli altri luoghi di consumo;
- (4) lo scodellamento e la somministrazione dei pasti per singole porzioni e la consegna delle mono porzioni;
- (5) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- (6) la fornitura delle stoviglie;
- (7) il lavaggio delle stoviglie, il riordino e la pulizia dei tavoli, delle sedie, di tutte le suppellettili, dei pavimenti dei refettori;
- (8) la fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie (compreso il detersivo per la lavastoviglie) e la sanificazione;
- (9) la fornitura dei "cestini gita";

- (10) la fornitura dei “pasti di emergenza”;
- (11) la registrazione delle presenze, per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e la comunicazione del numero dei pasti ordinati ai centri di cottura per la preparazione;
- (12) l'utilizzo di procedure e materiali ecologicamente sostenibili, in attuazione dei criteri ambientali minimi (CAM) definiti all'interno del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP), di cui al Decreto 10 marzo 2020.
- (13) attività di prevenzione dello spreco alimentare e di gestione degli avanzi;

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo e devono pertanto intendersi ricomprese anche eventuali attività non espressamente indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio e l'esecuzione delle prestazioni tutte.

Il servizio dovrà essere erogato nel corso dell'anno in periodi differenziati a seconda della struttura di riferimento, come indicato nella colonna “Periodo di erogazione del servizio” dell'Allegato 1 – “Dati ristorazione scolastica” dell'Allegato 2 – “Dati ristorazione extrascolastica”.

Il presente capitolato, si ispira ai principi di sostenibilità ambientale con l'intento di dare priorità, nell'approvvigionamento della materia prima, a derrate provenienti da agricoltura biologica e prodotti DOP, DOC, IGP, stagionali e a filiera corta. Ciò al fine di contribuire sia alla qualità del pasto fornito all'utente finale sia al rispetto dell'ambiente in termini di minore sfruttamento intensivo del territorio e di tutela dei diritti all'istruzione e alla salute. Il presente capitolato è stato redatto in conformità a:

- Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 che contempla i “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.
- “Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica” del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni in data 29 aprile 2010 (aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 Ottobre 2021);
- Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”;
- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;
- Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- Linee guida del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per una sana alimentazione, aggiornate nell'ottobre 2019 a cura del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione - Crea (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria).
- “Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria”, Delibera n. 695/2022.

Da ultima l'intenzione di promuovere progettualità tese a creare opportunità lavorative per persone disagiate al fine di favorirne l'inclusione lavorativo-sociale.

**Articolo 2      Introduzione Standard minimi di qualità e carta dei servizi**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nei documenti di gara e ne costituiscono parte integrante e sostanziale. A tutela dei diritti degli utenti dei servizi pubblici locali ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni il Concessionario dovrà elaborare una "Carta della Qualità dei Servizi" che dovrà riportare gli standard di quantità e qualità del servizio, le procedure di accesso alle informazioni e le modalità di reclamo.

Il Concessionario deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, in considerazione della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

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

Il concessionario provvederà a dare esecuzione con la massima diligenza a tutto quanto previsto dalla normativa in vigore e dal presente documento nonché a dare attuazione, senza alcun onere per i Committenti e per l'utenza, a quanto venisse in futuro disposto in virtù di nuovi atti normativi.

La prestazione richiesta al Concessionario prevede inoltre:

- manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i locali di cottura e presso i locali di consumo di pasti e merende;
- integrazione, ove necessario, delle attrezzature, tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio, presso tutte le strutture scolastiche e dell'infanzia, compresi gli asili nido;
- fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione di ambienti, attrezzature e stoviglie complessive;
- acquisizione, realizzazione e gestione, per tutta la durata del contratto, con oneri interamente a proprio carico, di un sistema informatico per l'iscrizione degli alunni al servizio, la raccolta e la registrazione delle presenze, la definizione e la prenotazione dei pasti necessari, la comunicazione del numero di pasti ordinati ai centri cottura per la preparazione e il caricamento dei dati sul portale web dedicato.

Alla scadenza contrattuale quanto fornito e/o installato dal Concessionario, a seguito di interventi manutentivi, resterà di proprietà delle rispettive Amministrazioni Comunali.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo e devono pertanto intendersi ricomprese anche eventuali attività non espressamente indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio e l'esecuzione delle prestazioni tutte.

### Articolo 3 Preparazione dei pasti

La preparazione dei pasti deve essere eseguita nei centri di cottura indicati all'Articolo 23 del presente Capitolato, nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara, con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo".

Tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° per i piatti caldi e non superiori i 10° per i piatti freddi.

È ammesso il ricorso ad altri tipi di *legame* per preparazioni la cui lavorazione in loco appaia particolarmente laboriosa (es. paste lievitate, gnocchi, ecc.). I pasti dovranno essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto delle Linee guida regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica.

Per la preparazione dei pasti per gli utenti dell'asilo nido è richiesta la presenza del personale presso il centro di cottura dell'asilo almeno nelle seguenti fasce orarie momenti:

- in concomitanza della colazione che si consuma dalle 7:30 alle 8:20;
- in concomitanza della preparazione del pasto e per il tempo necessario al compimento di tutte le operazioni di pulizia ordinaria correlate all'utilizzo del centro cottura.

Nell'ambito del servizio rivolto alla fascia 0/6 anni, dovrà essere assicurata in ogni caso la preparazione della merenda (un piccolo snack, a titolo esemplificativo cracker, biscotto, frutta) verso le ore 10.00.

Per opportuna conoscenza si precisa che per quanto riguarda l'Amministrazione comunale di Campomorone, è data la possibilità agli alunni delle scuole primarie e della scuola secondaria di primo grado di consumare in alternativa al pasto offerto dal servizio di ristorazione scolastica, alimenti portati da casa che non siano deperibili, pertanto stabili a temperatura ambiente. I genitori seguiranno opportune indicazioni sulle modalità di svolgimento del servizio che, comunque, dovrà essere richiesto dalla famiglia al Comune mediante la compilazione di apposita modulistica.

### Articolo 4 Composizione del menù

La composizione del pasto tipo sarà la seguente:

- (a) un primo piatto;
- (b) un secondo piatto;
- (c) un contorno di verdura di stagione fresca cruda e/o cotta (il pinzimonio deve essere presente almeno una volta al mese);
- (d) pane o, eccezionalmente, grissini o altro prodotto da forno - frutta fresca di stagione oppure un dessert (budino, dolce, macedonia, gelato).

I piatti da preparare per le varie scuole verranno indicati nei menù settimanali, utilizzando il menù base scolastico stagionale da prevedersi per il periodo primavera/estate e autunno/inverno secondo le tavole delle grammature riportate nelle *Linee Guida della Regione Liguria*.

Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti.

Sulla scorta di quanto suggerito dall'ASL, si allega al capitolato un menù base da utilizzarsi per l'elaborazione dei menù scolastici stagionali da prevedersi in numero non inferiore a due, primavera/estate e autunno/inverno, nell'osservanza delle indicazioni espresse in calce al menù base di cui all'Allegato 3 – "Menù tipo e Derrate alimentari"

Il Concessionario potrà apportare variazioni al menù previsto in caso di mancata consegna delle derrate o per altri fatti contingenti e comunque comprovati, purché segnalati all'amministrazione comunale per l'approvazione.

Il menù potrà subire variazioni a seguito di indicazioni dell'Autorità Sanitaria Locale e al fine di evitare il problema dell'"assuefazione". Possono inoltre essere disposte variazioni del menu in ragione del riscontrato successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dallo stesso Committente.

Il Concessionario deve rendersi disponibile a sostituire, su segnalazione del Committente, quei prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti dal Capitolato, non vengono giudicati idonei sotto il profilo organolettico.

Con cadenza non inferiore a due volte nel corso dell'anno scolastico, il Concessionario è tenuto alla preparazione di un piatto tradizionale della cucina ligure.

Rispetto al quantitativo di pasti regolarmente prenotati, il Concessionario deve garantire e consegnare, senza alcun aggravio di spesa, una maggiorazione pari al 2% delle porzioni previste per il primo e di quelle previste per il secondo piatto al fine di soddisfare sia le richieste di bis da parte degli utenti, sia le esigenze correlate di controllo e di assaggio dei cibi da parte degli addetti alla verifica del servizio.

## **Articolo 5      Caratteristiche dei prodotti alimentari**

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime da impiegare per la produzione dei pasti di cui al presente capitolato sono indicate nell'Allegato 3 – "Menù tipo e Derrate alimentari".

Per quanto attiene alla composizione dei nutrienti e delle grammature si fa riferimento a quanto disposto dalle "Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria", Delibera n. 695/2022, che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

Per tutti gli alimenti si richiedono livelli di qualità ottimi, frutta e verdura freschissime, in perfetto stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge in materia di biologico e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie.

Il Concessionario è tenuto inoltre a rendere disponibile al Comune le tabelle dei pesi "a cotto" (inclusi verdura cruda, prosciutto, formaggio, pizza, frutta, pane, polenta, dolce, ecc.) relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Le pietanze del menù contenenti alimenti surgelati devono essere contrassegnate con un asterisco.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta leggibile.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate sono:

- (1) precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- (2) etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica;
- (3) termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- (4) imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
- (5) integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);



- (6) presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- (7) la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, contaminanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- (8) per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 e Determinazioni Conferenza Permanente Stato Regioni, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;
- (9) riconoscimento e comprovata serietà professionale (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- (10) provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, che prevede la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo le normative vigenti nel corso del periodo di validità del contratto.

È necessario, inoltre, il rispetto dei requisiti "di ingredientistica" che comportano l'utilizzo delle percentuali di prodotti biologici indicati nell'allegato 3.

Gli alimenti non biologici dovranno pervenire da produttori locali, privilegiando il più possibile la filiera corta, specialmente per quanto riguarda la fornitura di pane, focaccia, pizza, pesto, basilico, canestrelli. Per quanto riguarda il Comune di Rezzoaglio anche per i prodotti caseari sarà privilegiata la scelta di produttori a chilometro zero.

## **Articolo 6      Prodotti biologici**

Le derrate alimentari (alimenti e condimenti per la preparazione dei pasti per la ristorazione scolastica, incluso diete personalizzate, menù speciali, piatti freddi) e le bevande devono essere costituite, secondo gli standard quantitativi e qualitativi previsti dal presente capitolato e dall'offerta presentata, da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche presenti sul mercato, con le eccezioni specificate all'art. 5 del presente capitolato.

Sarà previsto come criterio premiante inoltre, il reperimento di prodotti a chilometro zero e filiera corta.

Gli alimenti non reperibili in Italia (banane, ananas, spezie, ecc.) dovranno essere di produzione biologica oppure del mercato equo e solidale.

I prodotti di provenienza extracomunitaria ammessi devono essere certificati ed etichettati ai sensi della vigente normativa comunitaria sulla produzione biologica.

Sulle etichette delle confezioni dei prodotti biologici devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofruttilicoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per

avvenuto frazionamento del contenuto originario, viene richiesta la documentazione del concessionario attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e alla consegna nella singola struttura, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Gli imballaggi devono essere possibilmente di materiale riciclabile:

- per l'ortofrutta: cassette di legno o di cartone per alimenti;
- per gli oli e altre conserve: vetro e lattine per alimenti;
- per la pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

In tutte le fasi necessarie alla produzione del pasto il Concessionario dovrà limitare al massimo la quantità degli imballaggi l'utilizzo di contenitori/confezioni monouso o monoporzione.

## **Articolo 7      Controlli sugli alimenti**

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del contratto il Concessionario fornisce le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dall'Allegato 3 – “Menù tipo e derrate Alimentari”, nel corso dell'esecuzione è inoltre obbligato a comunicare ogni variazione intervenuta rispetto ai prodotti precedentemente indicati.

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare la tracciabilità di filiera alle forniture alimentari secondo la normativa vigente.

Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimico-fisici e l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici, si rinvia alle normative vigenti per ciascun tipo di alimento.

Il Concessionario deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene impiegato nella fornitura dei pasti, con idonea documentazione, da fornire tempestivamente ai comuni qualora richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti per le mense del Comune.

Le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

### **7.1. Flussi informativi.**

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il

menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati in applicazione a quanto disposto dai CAM dal punto C.a.2 .

Inoltre, durante la preparazione dei pasti, una delegazione del Comune può, senza preavviso, condurre controlli e verifiche presso il concessionario.

Il Comune può richiedere la consegna di un "pasto test" presso gli uffici competenti per le valutazioni del caso.

Durante l'anno, inoltre il Comune può procedere al prelievo autonomo e senza preavviso di campioni del pasto (dal primo piatto al dessert) da sottoporre ad analisi chimica presso un laboratorio di propria fiducia, per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari o altri tipi di elementi chimici. Nel caso vengano riscontrati parametri anomali sono applicate le sanzioni previste dal presente Capitolato.

È vietata la fornitura di:

- alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o prodotti contenenti organismi geneticamente modificati;
- alimenti sottoposti a irraggiamento;
- alimenti contenenti sostanze indesiderate;
- alimenti cosiddetti "quarta" e "quinta" gamma.

Il Concessionario si impegna affinché tutti gli alimenti utilizzati per la produzione dei pasti di cui al presente capitolato siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la veicolazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

## **Articolo 8      Diritto di controllo da parte della Commissione mensa**

I rappresentanti degli insegnanti e dei genitori degli alunni, appositamente nominati, possono partecipare al controllo del funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa che opererà nel rispetto dei rispettivi regolamenti comunali.

I Committenti provvedono a comunicare al Concessionario i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

Il Concessionario deve fornire camici e copricapo monouso ai componenti della Commissione durante i sopralluoghi presso i centri cottura. Il Concessionario deve inoltre garantire la partecipazione di proprio personale alle riunioni della commissione mensa.

La Commissione mensa esercita la facoltà di osservazione relativa alla somministrazione e al gradimento del pasto riunendosi circa 3 (tre) volte l'anno (in base ai regolamenti comunali). La Commissione mensa si rapporta esclusivamente con i Committenti. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e con altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Nel corso dell'osservazione, ai rappresentanti della commissione mensa è consentito il consumo di n. 1 assaggio del pasto analogo a quello del giorno servito presso il refettorio.

**Articolo 9 Controlli di qualità e verifiche batteriologiche**

A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico il Concessionario sarà tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al Comune, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 2 analisi chimiche per individuare l'eventuale presenza di residui di pesticidi o altre sostanze non ammesse nella produzione biologica su alimenti serviti nelle mense;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (*attrezzature* della cucina compresi i *contenitori* utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;
- n. 2 tamponi ambientali presso ciascun refettorio oggetto delle presenti condizioni contrattuali ed in propria gestione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e almeno due volte l'anno per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli, Lysteria.

Il Concessionario si impegna a fornire, su eventuale richiesta del Comune, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari attestante che tali aziende operino conformemente a quanto stabilito dai Regg. CE 852 e 853/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

I Comuni si riservano comunque la facoltà di richiedere al Concessionario, in qualsiasi momento e qualora gli stessi lo ritengano a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in aggiunta a quelle minime prescritte.

**Articolo 10 Campionatura rappresentativa del pasto**

Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (compresi i contorni), così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in congelatore a temperatura non superiore a -18°C per almeno 72 ore, con una etichetta riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

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

**Articolo 11 Acqua potabile**

L'acqua utilizzata nel servizio di ristorazione scolastica ove possibile proviene dall'acquedotto, quindi dovranno essere rispettate e seguite le seguenti procedure:

- pochi minuti prima dell'inizio dello scodellamento, gli/le addetti/e dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato eventualmente scorrere l'acqua per qualche secondo;

- le caraffe riempite e coperte dovranno essere riposte sopra i tavoli;
- dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 4 bambini;
- durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite di acqua;
- ogni giorno al termine del pranzo le caraffe dovranno essere lavate e sanificate;
- le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere riposte capovolte negli armadi appositi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo;
- regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti naturali (ad es. aceto) che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.

Ove sono presenti serbatoi di acqua potabile dovranno essere installati appositi filtri, se non già presenti, ed effettuare una regolare manutenzione degli apparecchi.

In caso eccezionale di indisponibilità di acqua del rubinetto, il Concessionario dovrà provvedere a fornire acqua in bottiglia.

## **Articolo 12    Diete speciali**

Il Concessionario deve approntare tempestivamente le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, comunicando specifico menù entro 5 giorni lavorativi dalla consegna del relativo certificato medico, minimizzando per quanto possibile la differenziazione rispetto ai menù ordinarie, rispettandone la stagionalità.

La certificazione della necessità di diete speciali viene redatta dal medico di riferimento della famiglia. In mancanza di tale certificazione il Concessionario non è tenuto ad approntare la dieta.

L'elaborazione e la predisposizione delle diete speciali devono avvenire con la supervisione da parte di un dietista del Concessionario.

Tutti gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche indicate nei documenti di gara ed essere preparati nel rispetto delle prescrizioni, grammature e condizioni stabilite per i menù standard.

Una volta predisposta la dieta, questa dovrà essere trasmessa all'ufficio ASL competente per la vidimazione. Il menù vidimato sarà quindi trasmesso alle rispettive amministrazioni e alla famiglia del bambino. Le preparazioni dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento termosigillate con indicazione della destinazione del pasto (Scuola, cognome e nome dell'utente a cui è destinata e la tipologia della dieta) affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

In particolare per le diete "no glutine", dovranno essere adottate specifiche misure e utilizzati prodotti sicuri per evitare possibili contaminazioni secondo quanto prescritto nel manuale "AIC — Associazione Italiana Celiachia" aggiornato.

Il Concessionario si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno. La Dieta in Bianco conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso all'olio extravergine di oliva, da patate o carote lessate e da una porzione di carne bianca o pesce cotto a vapore o lessato o formaggi magri.

Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, il Concessionario deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con le amministrazioni. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante

supervisione di un dietista/dietologo del concessionario e approvate dal competente ufficio ASL.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui sopra e, quando possibile, entrambe le tipologie devono essere preparati preferibilmente con alimenti di origine biologica al pari del menù standard.

Le tipologie di menù citate nel presente articolo non comportano oneri aggiuntivi per le amministrazioni né per gli utenti del servizio.

Per quanto non previsto dal presente articolo si fa riferimento alle *Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria* - Delibera n. 695/2022 - che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

### **Articolo 13 Menù particolari**

Per ogni anno scolastico il committente si riserva di richiedere al concessionario alimenti aggiuntivi al pasto indicato nel menù di cui all'Allegato 3 – "Menù tipo e Derrate alimentari" e alle bevande, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di eventi particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, festa scolastica mensile di compleanno (limitatamente alla scuola dell'infanzia e asilo nido), festa annuale CCR (circa 200 ragazzi), manifestazione annuale denominata "Puliamo il mondo" (circa 120 ragazzi), due eventi di carattere sociale, culturale e/o scolastico, sportivo, ricreativo con un numero di partecipanti medio non superiore a 150 per ciascun evento. A titolo esemplificativo possono essere richiesti i seguenti alimenti aggiuntivi: pizza, focaccia, torta dolce, acqua, torta salata, tramezzini, panettone, colombe e bugie.

### **Articolo 14 Pasti di emergenza**

Il Concessionario si impegna altresì a fornire previa autorizzazione del Comune, un pasto di emergenza esclusivamente per cause dovute ad eventi climatici/atmosferici o circostanze non prevedibili (esempio: allerta meteo, strada ghiacciata, black-out energetico ecc.). Il pasto di emergenza deve essere consegnato ad ogni sede scolastica.

Il pasto di emergenza dovrà essere conservato alle stesse modalità elencate nel presente capitolato, anche nelle sedi provviste di cucina, dove, se possibile, dovrà essere cucinato un primo piatto condito con olio extra vergine di oliva. Qualora non possa essere consegnato il pasto caldo, la fornitura in refezione dei pasti di emergenza, pari al numero degli iscritti, sarà composta da alimenti freddi già presenti presso il centro cottura, a titolo esemplificativo: prosciutto, formaggio, tonno, crackers, succhi di frutta, biscotti monoporzione.

Per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti, così come previsto dal Piano di Autocontrollo.

Il Concessionario è tenuto a verificare che lo stesso sia sempre correttamente conservato e disponibile, corrispondente al numero degli utenti fruitori del servizio.

Il Concessionario si impegna al reintegro degli alimenti del "Pasto di emergenza" utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo.

### **Articolo 15 Pasto Freddo o Cestino Gita**

Il Concessionario si impegna a garantire la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi

particolari, pasti in monoporzione.

Tali forniture, possono essere richieste:

- dal Comune con un anticipo di almeno 7 giorni lavorativi ed in sostituzione del pasto a scuola per le escursioni scolastiche;
- a richiesta per utenti ed educatori dei centri estivi (in sostituzione del pasto di mezzogiorno e come indicato all'Articolo 16 del presente Capitolato);
- in caso di emergenza.

Il Cestino Gita è un pasto in monoporzione sigillato così composto:

- un panino con formaggio e uno con prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- una bevanda al té;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua minerale 500 ml.;
- un frutto

La preparazione del pasto freddo o cestino gita avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerto in sede di gara.

#### **Articolo 16    Pasti per utenti ed educatori dei centri estivi**

Il servizio di fornitura pasti per utenti ed educatori dei centri estivi è erogato indicativamente nel periodo compreso tra metà giugno e fine agosto e prevede la fornitura del pasto di mezzogiorno in pluriporzione oppure in monoporzione sigillata in Cestino Gita, a seconda della richiesta che verrà esplicitata annualmente dal Comune o dal soggetto incaricato all'organizzazione dei Centri, in base alle soluzioni organizzative di volta in volta stabilite.

Qualora i pasti vengano forniti in pluriporzione da scodellare presso la struttura, le stoviglie monouso, fornite dal Concessionario, devono essere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile al 100% da poter destinare alla frazione umida (mater-biosimilari).

I pasti sono composti da: un primo e un secondo piatto, un contorno e un dessert/frutta, pane - e merenda per la Scuola dell'Infanzia - secondo le tabelle dietetiche e le grammature stabilite dal presente capitolato sulla base del menù estivo già in vigore durante l'anno scolastico.

Se richiesto dal Comune, perché non disponibile l'acqua di rubinetto, deve essere fornito inoltre mezzo litro di acqua minerale in bottiglia.

Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà comunicato dal gestore del servizio di Centro estivo entro le ore 9.30.

L'orario e il luogo (o i luoghi) di consegna dei pasti preparati sono concordati con il Comune o con il gestore del servizio di Centro Estivo, in orario prossimo alle ore 12.30 e nell'ambito di ciascun territorio comunale.

**Articolo 17    Pasti per l'utenza extrascolastica**

Il servizio di fornitura pasti per l'utenza extrascolastica si articola con le modalità indicate nell'Allegato 2 – “Dati ristorazione extrascolastica”.

I piatti da preparare per le varie strutture dell'utenza extrascolastica sono definiti nei menù settimanali già in vigore durante l'anno scolastico.

L'orario preciso di consegna dei pasti, riportato indicativamente nell'Allegato 2 – “Dati ristorazione extrascolastica”, è concordato con i singoli Comuni.

I pasti rilevanti ai fini della determinazione del corrispettivo, saranno quelli ordinati giornalmente o settimanalmente in base alle presenze effettive e desumibili dall'apposito Sistema Informatizzato.

**Articolo 18    Gestione della dispensa**

Il Concessionario è tenuto a gestire la dispensa, facendo particolare riferimento a: ordinativi delle materie prime, controllo delle consegne, eliminazione dei prodotti in scadenza.

Il Concessionario deve tenere i magazzini e i frigoriferi in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità degli impianti stessi. I prodotti sfusi conservati nei frigoriferi non dovranno mai essere a contatto diretto con l'aria; i prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere mantenuti ad una temperatura positiva compresa tra 1° e 6° C e conservati esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox.

Non è consentito l'uso di recipienti in alluminio e il congelamento di alimenti già scongelati. I contenitori delle derrate non dovranno mai essere appoggiati a terra. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio o con altro materiale idoneo al contatto.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni originali ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa fino al momento dell'utilizzo presso i centri di cottura.

**Articolo 19    Trasporto dei pasti**

Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 e s.m.i., adeguatamente predisposte e riservate al trasporto di alimenti.

Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici in polietilene, facilmente lavabili e disinfettabili, in perfetto stato e adatti a mantenere fino alla somministrazione dei pasti, la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura non superiore a + 10°.

Per i cibi caldi possono essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici, in tale caso muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa, oppure ad iniezione di vapore). Sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.

Per i cibi freddi devono essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

I contenitori impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15



cm per evitare fenomeni di impaccamento.

Per il pane, la frutta e la verdura cruda devono essere utilizzati contenitori idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento termosigillate e contrassegnate con la destinazione del pasto (scuola/refettorio, cognome e nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta). I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Per le consegne il Concessionario deve dotarsi di appositi furgoni, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere. I mezzi devono essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di un'ora al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la refezione (un'ora in caso di doppio turno), tenuto conto della necessità di controllare quantità e qualità consegnate per consentire eventuali integrazioni. Le modalità descritte si applicano anche in caso di più turni di somministrazione.

Ciascun Comune comunicherà tempestivamente i giorni e gli orari di inizio della somministrazione dei pasti presso i vari plessi. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Il Concessionario deve impegnarsi per ciascun giorno di servizio al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e per la somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi devono avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale devono essere indicati numero dei pasti, il nome del plesso, la data e l'ora di partenza e di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto.

## **Articolo 20 Somministrazione e scodellamento dei pasti**

Il cibo (inclusi pane, verdura cruda e frutta) deve essere preparato in giornata, trasportato, consegnato e servito garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Una volta giunti in mensa i contenitori dei cibi caldi sono inseriti, dall'incaricato del Concessionario, negli scaldavivande (già opportunamente riscaldati) collocati in ciascun plesso scolastico. Il personale addetto alla distribuzione deve essere munito di termometri a sonda, forniti dal Concessionario, per rilevare la temperatura dei cibi "al cuore" al momento dell'arrivo e al momento del consumo. Le temperature sono riportate in apposita tabella che deve rimanere a disposizione degli incaricati della vigilanza sul servizio. Il Comune si riserva di verificare a campione tali rilevamenti.

Il pane deve essere riposto in contenitori puliti e dedicati.

Il formaggio grattugiato di fresco deve essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici.

La frutta, che deve essere già lavata, sarà trasportata in contenitori dedicati ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Il pasto, nella sua completezza, deve giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I cibi devono essere proposti alla temperatura di consumo

gastronomicamente ed organoletticamente ottimale.

I pasti relativi alle diete personalizzate devono essere contenuti in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione e consegnati agli utenti prima degli altri pasti per evitare possibili confusioni.

L'acqua servita, ove possibile, è quella potabile del rubinetto con le modalità precedentemente indicate.

In applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.4. i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

In applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.6 le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

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

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

La fornitura di apparecchiature, attrezzature, materiale detergente, guanti, cuffie, mascherine e grembiuli, carta asciugamani ecc. necessari per il servizio di distribuzione, sono a carico del Concessionario.

Il Concessionario esegue con proprio personale il servizio di distribuzione del pranzo osservando le seguenti modalità:

- a) gli utenti pranzano in un lasso di tempo compreso tra un minimo di 30 e un massimo di 45 minuti;

b) è garantito un rapporto minimo, per la fase di servizio ai tavoli, di un operatore ogni 40 pasti.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti deve, inoltre, avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- gli alimenti devono mantenere un aspetto fisico gradevole;
- occorre prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio (quindi ad esempio, non eseguire con gli stessi guanti operazioni diverse);
- occorre prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione ai destinatari delle diete speciali che devono essere consegnate agli utenti prima degli altri pasti;
- deve essere sempre servito all'utente il pasto completo;
- osservare anche per le diete i tempi scadenzati per le singole pietanze ponendo la massima attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi;
- arieggiare i locali della mensa prima di iniziare le operazioni, tra un turno e l'altro e ogni volta si ritenga opportuno;
- curare la raccolta differenziata dei rifiuti e provvedere al conferimento degli stessi negli appositi contenitori anche se posti all'esterno dell'edificio.

Prima del ricevimento dei pasti, il personale procederà alla predisposizione dei refettori con la sanificazione dei tavoli e la disposizione delle posate, dei bicchieri e di quanto utile.

Al ricevimento dei pasti detto personale dovrà:

- verificare immediatamente la quantità consegnata rispetto al numero di pasti comunicati;
- verificare la presenza delle diete speciali;
- richiedere tempestivamente l'eventuale integrazione;
- verificare la qualità della consegna in termini di corrispondenza al menù del giorno, consistenza, odore, sapore, verifica delle date di scadenza, ecc., e l'integrità dei contenitori.

Il personale del concessionario provvederà alla collocazione dei contenitori negli scaldavivande e/o all'attivazione di quanto necessario per garantire il mantenimento delle temperature. In seguito procederà alla predisposizione dei refettori e allo scodellamento e, al termine del consumo, provvederà alla raccolta e al lavaggio (pulizia, disinfezione/sanificazione) delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, caraffe, ecc.) utilizzate dagli utenti, alla pulizia ed alla disinfezione/sanificazione degli utensili e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti, alla pulizia, sanificazione e riordino di tavoli, sedie, zona cucina (lavandini, ripiani, armadi, piastrelle, ecc.) nei vari refettori.

Prima e durante la distribuzione dei pasti dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:

- il personale dovrà curare l'igiene della propria persona, in particolare divise, vestiti, capelli e mani (non avere smalti alle unghie, anelli, bracciali, orologi, collane ingombranti, piercing);
- il personale dovrà astenersi dall'effettuare il servizio in caso di problemi di salute che non sono consoni al tipo di lavoro (a mero titolo esemplificativo: forte raffreddore, malattie dermatologiche, malattie intestinali e influenzali, sintomi covid19 correlati, ecc.);
- il personale dovrà indossare guanti monouso, indumenti adeguati e scarpe pulite e il copricapo

in modo tale che contenga tutta la capigliatura;

- prima di apparecchiare i tavoli, prima di iniziare lo scodellamento e durante il servizio ogni qualvolta è opportuno, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con sapone liquido e cambiare i guanti monouso;
- il personale dovrà verificare che la frutta sia stata accuratamente lavata e rimanga pulita, e fare in modo che venga consumata a temperatura ambiente;
- il personale dovrà sanificare e apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente i tovaglioli, le posate, i bicchieri capovolti sopra le tovagliette, le brocche piene d'acqua in numero e capienza adeguati opportunamente coperte;
- il personale dovrà distribuire il pane solo dopo il primo piatto;
- il personale dovrà aprire i contenitori termici, fatta salva la necessità di verificarne il contenuto in termini di qualità e quantità al momento dell'arrivo, solo al momento in cui inizia la distribuzione per evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- il personale dovrà eseguire i rilievi delle temperature dei cibi caldi e freddi;
- il personale dovrà, prima di iniziare lo scodellamento, effettuare la "taratura" che consiste nell'individuazione della quantità di cibo espressa in peso o in volume da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto fornite dal Concessionario a ciascuna mensa; la quantità individuata con la taratura andrà comunque corretta e adattata all'età degli utenti (es. leggermente ridotta per i bimbi del primo ciclo della scuola primaria e leggermente aumentata per i bambini del secondo ciclo); a tale scopo le mense dovranno essere dotate di mestoli di diversa misura;
- il personale dovrà condire le verdure cotte o crude con olio extravergine e poco sale dentro il loro contenitore immediatamente prima di iniziare la distribuzione;
- il personale non dovrà mai mescolare le verdure crude tra di loro;
- il personale dovrà disporre il pinzimonio, quando previsto, in tavola, dall'inizio alla fine del pranzo e porzionato in base all'età degli utenti;
- il personale, per gli utenti della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido, dovrà far giungere la carne in mensa già spezzettata in modo tale da risultare di dimensione idonea all'età dei bambini;
- il personale, per gli utenti della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido, dovrà sbucciare e preparare la frutta per il consumo in mensa a metà mattina;
- condimenti (aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino marino iodato, eventualmente limone a fette) non devono essere a disposizione degli utenti sopra i tavoli ma in un tavolo a parte;
- è vietato l'uso del cellulare durante la distribuzione;
- la distribuzione deve avvenire con utensili e attrezzature adeguate, al tavolo; modalità diverse saranno definite insieme al Comune;
- la distribuzione dei pasti deve iniziare solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere, all'orario stabilito ogni anno in ciascun plesso, ad eccezione delle minestre/zuppe calde per i bambini della scuola dell'infanzia;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che tutti i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;

- il dessert/frutta deve essere distribuito ai tavoli solo al termine del pasto;
- al termine di ciascun giro di distribuzione, gli addetti dovranno verificare e soddisfare le richieste di bis da parte degli utenti;
- la distribuzione delle pietanze potrà avere un ordine diverso se stabilito in accordo con il Comune;
- la distribuzione ai tavoli ove sia possibile deve essere svolta con l'ausilio di carrelli (anche termici, se necessario) su cui andranno collocati soltanto i piatti e i contenitori delle pietanze e con utensili adeguati anche a garantire le condizioni di sicurezza per tutti;
- i piatti sporchi vanno ritirati anche tra il primo e il secondo piatto;
- al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati nell'apposito contenitore per l'umido;
- il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di apparecchio dei tavoli, la fase di distribuzione/scodellamento e quella dello sparecchio/pulizia/lavaggio, anche in caso di doppio turno; in particolare, con i tavoli apparecchiati, non deve essere svolta alcuna operazione di pulizia.

Il lavaggio delle stoviglie ed il riordino dovranno avvenire in un tempo congruo e, di norma, entro l'orario di chiusura della scuola.

Il Concessionario provvederà ad allestire uno o più piani di servizio dove collocare olio di oliva extravergine, aceto di mele, sale, limone, stoviglie, pane, posate e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

Presso ciascun refettorio deve essere individuata anche una persona addetta alle diete speciali.

Qualora, nel corso del periodo di validità della concessione, fosse necessario attivare la modalità di scodellamento self-service, il Comune e il Concessionario individueranno le modalità più consone per garantire la massima efficacia ed efficienza della distribuzione senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Sarà facoltà del Comune inoltre, richiedere l'eventuale somministrazione dei pasti nelle aule degli istituti scolastici.

Si precisa che in alcune scuole il servizio di ristorazione si svolge in due o tre turni. In tal caso fra i turni di distribuzione il personale del Concessionario provvederà a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione idonea per il turno successivo, compreso l'arieggiamento dei locali e la sanificazione dei tavoli.

All'inizio dell'anno scolastico, il Concessionario fornirà al Comune la lista (con cognome, nome, qualifica e mansione) delle persone addette alla distribuzione assegnate a ciascun plesso nonché l'indicazione di eventuali riserve o "figure jolly".

Prima dell'avvio del servizio di ciascun anno scolastico e ogni volta sia necessario, senza oneri aggiuntivi, il Comune potrà incontrare il personale addetto alla distribuzione per definire dettagliate modalità operative e organizzative anche al fine di armonizzare l'attività nei plessi.

## **Articolo 21    Dotazioni e attrezzature**

I refettori e i centri cottura sono dotati delle attrezzature elencate nell'Allegato 4 – "Dotazioni centri cottura e refettori".

Il Concessionario è tenuto ad utilizzare tali dotazioni con la massima cura, onde preservarne l'utilizzo ed il funzionamento in maniera ottimale e corrispondente ai criteri richiesti.

In caso di mancanza di particolari attrezzature ritenute necessarie o nel caso in cui le attrezzature presenti non risultassero più idonee al servizio, il Concessionario è tenuto alla fornitura o alla sostituzione con altre di pari o superiore valore e tecnologia, a proprie cura e spese e senza avere diritto ad alcun rimborso.

In applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.9 le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

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

Le lavastoviglie professionali devono avere sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete, «doppia parete» e possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Deve essere fornita ogni altra attrezzatura necessaria alle operazioni di distribuzione (scaldavivande, tavoli in acciaio, armadi, carrelli, termometri a sonda, pattumiere a pedale ecc.);

Le attrezzature acquistate dal Concessionario durante la vigenza contrattuale ed installate nei refettori/centri di cottura, al termine del contratto resteranno di proprietà comunale.

## **Articolo 22 Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio**

Per ciascun refettorio il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura di:

- tovaglioli di carta (ecolabel);
- caraffe in melamina resistente infrangibile e resistente ai graffi, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni a integrazione del materiale presente qualora necessario;
- contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli, bilancia per taratura, termometro a sonda, attrezzo "taglia mele" a spicchi manuale) ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale fino marino iodato, limone);
- dispenser di sapone liquido per le mani e carta asciugamani.

I tovaglioli devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo dim. 33x33 cm., peso medio 3,2 gr. non sbiancato;

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

In caso di necessità il Concessionario dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori qualora insufficienti o se richiesto dal Comune in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento. Esso dovrà essere integro ed in buone condizioni oltre che di materiale idoneo per l'utilizzo.

### Articolo 23 Centro di cottura, norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

I centri di cottura ove il concessionario dovrà svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, sono quelli indicati nella tabella sottostante:

STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE
Asilo Nido "Albero Blu"	Via Maria Bonnigher - 41 (Sarissola)	Busalla
Scuola "Fabrizio De Andrè"	Via Badelli 10 (Loc. Gaiazza)	Ceranesi
Scuola Infanzia "La Matita Magica" e "Il Girotondo", Scuola Primaria "E. De Amicis" e Sorelle Sorasio, Scuola Secondaria di Primo Grado "G.Pascoli"	Loc. Isolabuona n.35	Ronco Scrivia
Asilo Nido "La carica dei 101"	Corso Italia 131	Ronco Scrivia
Asilo Nido "L'Orsacchiotto"	Via Fratelli Cervi 2 (Loc. Manesseno)	Sant'Olcese
Scuola dell'Infanzia "G. Rodari"	Via F.lli Canepa 112 (Loc. Mainetto)	Serra Riccò
Scuola Primaria di "Molino Vecchio"	Via Molino Vecchio 13/C (Loc. Valbrevenna)	Valbrevenna
Centro Cottura CAI	Via Valverde 24, Località Campora	Campomorone
Centro Cottura Dellepiane	Via Martiri della Libertà, 60 r	
Plesso di Rezzoaglio	Via alle Scuole	Rezzoaglio

I trattamenti di pulizia presso i Centri di Cottura devono essere eseguiti a cura e a carico del Concessionario con la massima accuratezza. In ogni caso è facoltà del Comune effettuare visite ispettive periodiche per verificare lo stato di pulizia dei Centri; le visite ispettive potranno essere svolte anche dai membri della Commissione mensa. In tal senso sarà prevista una dotazione di cuffie e grembiuli monouso, come indicato all'art. 20 del presente capitolato.

Il Concessionario deve eseguire un dettagliato e minuzioso controllo delle pietanze preparate e confezionate. Queste non devono presentare alcuna alterazione, nemmeno di tipo organolettico. Il Concessionario deve inoltre rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

Oltre alle attrezzature tradizionali già presenti nei centri cottura, nei refettori e nelle dispense deve essere fornito a cura del concessionario:

- attrezzature (a titolo esemplificativo: frigorifero, lavastoviglie, forno, etc) a scelta per ogni Committente per una spesa non inferiore a € 5.000,00;
- scaldavivande in ciascun refettorio non attiguo al centro cottura.

Il Concessionario ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori.

Nel centro di produzione pasti deve essere presente almeno un cuoco dotato di esperienze pluriennali, responsabile delle pulizie e della sanificazione ambientale.

Il personale addetto alla preparazione e cottura dei pasti dovrà osservare le prescrizioni in materia di igiene della persona e di salute già previste per gli addetti alla somministrazione scodellamento dei pasti all'art. 20 del presente capitolato.

Il Concessionario deve avere in organico a disposizione del servizio svolto per i Comuni convenzionati, complessivamente per almeno 15 ore settimanali:

- a) un dietista o un tecnico nutrizionista;
- b) il responsabile delle materie prime;
- c) il responsabile del controllo qualità.

Le figure di cui ai punti a), b) e c) possono essere individuate in un'unica persona.

Per la preparazione dei pasti il Concessionario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Lavare perfettamente le verdure da consumare crude che dovranno essere pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente, sbuccata e porzionata per le scuole Materne e l'Asilo Nido;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo in preferenza alla cottura a vapore o al forno.



- Evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo, aggiungendo una piccola quantità d'olio.
- Versare i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla.
- Non devono essere utilizzati:
  - carni al sangue;
  - cibi fritti;
  - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
  - residui dei pasti dei giorni precedenti;
  - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- sostituire la soffrittura, con la semplice tostatura in poca acqua o brodo brasatura.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) con il raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina;
- cottura di paste al forno;
- cottura di sughi e ragù.

I pasti preparati devono comunque rispondere ai requisiti per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

#### **Articolo 24    Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene.**

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti ("Buone Norme di Produzione" - G.M.P.- e le "Linee guida nazionali per l'Educazione alimentare e ristorazione collettiva") garantendo di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo HACCP secondo le norme vigenti.

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività il Concessionario deve redigere e applicare presso i Centri cottura e presso i refettori il piano di autocontrollo HACCP, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Il Concessionario deve consegnare ai Committenti copia del Piano di autocontrollo HACCP, attivarsi per ottenere le necessarie autorizzazioni ASL. e s'impegna a tenerlo costantemente aggiornato durante l'esecuzione del servizio.

Il Concessionario dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre-operativi e segnalare al Comune eventuali criticità rilevate. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente contratto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACPP.

Il Concessionario dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione abbia effettuato un corso specifico di addestramento e formazione igienico-sanitaria ed avere sul luogo di lavoro idonea attestazione.

Resta salvo quant'altro previsto dal presente Capitolato con particolare riferimento alla periodicità delle pulizie straordinarie degli ambienti della mensa e delle lavastoviglie.

#### **Articolo 25 Riassetto delle sedi di refezione, pulizie ordinarie e straordinarie, smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata**

I trattamenti di pulizia presso i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico del Concessionario. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione come pure si deve il più possibile evitare la sovrapposizione temporale delle operazioni. Il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature usate dagli utenti e dal personale addetto alla distribuzione avverrà in loco per mezzo di lavastoviglie industriali fornite e installate dal Concessionario. Sarà cura del Comune predisporre in ciascuna mensa gli attacchi a rete (acqua, energia elettrica e scarichi) in accordo con il Concessionario. Al termine del lavaggio le stoviglie e le attrezzature andranno asciugate, se necessario, e riposte negli appositi armadi al riparo dalla polvere.

Nei refettori ove, per motivi strutturali, non risulta possibile il lavaggio in loco delle stoviglie, queste devono essere ritirate giornalmente dal Concessionario per il loro successivo lavaggio oppure possono essere usati piatti e ciotole in melamina/polipropilene.

La pulizia e igienizzazione/sanificazione ordinaria (giornaliera) dei refettori riguarderà i tavoli, le sedie, *tutte le suppellettili, le attrezzature (lavastoviglie, scaldavivande, carrelli, lavandini, ecc.), i ripiani utilizzati dagli addetti alla distribuzione dei pasti, le pareti piastrellate dell'area cucina, i contenitori dei rifiuti.*

La pulizia straordinaria dovrà avvenire regolarmente, e comunque almeno tre volte durante l'anno scolastico, in orario aggiuntivo e distinto dalle operazioni ordinarie, dovrà interessare tutto l'arredo nonché l'attrezzatura adibita alla distribuzione (inclusi sedie, tavoli, armadi, carrelli, bidoni portarifiuti, panni, ecc.). Si dovrà porre la massima cura per la pulizia e lo stoccaggio alla fine e all'inizio dell'anno scolastico.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dovranno essere previste in un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che il Concessionario dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio. Il Concessionario inoltre dovrà attivarsi per ottenere la visione del manuale da parte dell'ASL di appartenenza dei Comuni. Il Concessionario dovrà altresì attivarsi per l'ottenimento della Scia Comunale per ciascun refettorio e per ciascun centro cottura.

Dovranno inoltre essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature. Detti protocolli, corredati dalla relativa tempistica, dovranno essere forniti anche al Comune per le opportune verifiche.

Per le operazioni di lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione, dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE. La scelta dei prodotti (categoria detergenti e categoria disinfettanti) dovrà essere orientata su aziende qualificate del settore e corredati di schede tecniche e di sicurezza. Il personale dovrà essere formato per il loro corretto utilizzo; inoltre, ove possibile, si dovrà prevedere l'utilizzo di detergenti alternativi quali aceto e bicarbonato.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dal Concessionario devono essere presenti in ogni singola mensa e a disposizione del Comune o di altri addetti ai controlli. I prodotti dovranno essere resi inaccessibili dai bambini, riposti in armadi chiusi a chiave. Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi di qualsiasi

genere, scope, strofinacci, ecc.

Le attrezzature per la pulizia saranno riposte pulite in spazi adeguati debitamente chiusi.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la più accurata raccolta differenziata così come attivata nei singoli comuni, la salvaguardia di contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche. I sacchetti dei recipienti vanno sostituiti quando sono pieni e comunque sostituiti giornalmente. I recipienti vanno sempre lavati e sanitizzati a fine servizio. I rifiuti del refettorio, distinti per tipo e in sacchi chiusi, dovranno essere portati all'esterno della sala mensa e inseriti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Le pattumiere a pedale e i relativi sacchetti per i vari tipi di rifiuti, utilizzate dal personale addetto alla distribuzione dentro i refettori, saranno fornite dal Concessionario.

Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, che dovranno essere posti in appositi contenitori per il successivo smaltimento secondo modalità concordate con ogni singolo Comune.

Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento. Il Concessionario dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Comune in ordine alla qualità e all'ambiente.

Qualora nel corso di validità del contratto il Comune avviasse interventi educativi legati alla raccolta differenziata dei rifiuti nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini.

#### **Articolo 26     Prodotti alimentari non consumati**

Il Concessionario dovrà operare nell'organizzazione del servizio per la prevenzione dell'avanzo, per evitare lo spreco del cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile, anche in relazione alla composizione del pasto.

Gli avanzi di cibo provenienti dai piatti, così come il cibo pulito non distribuito, devono essere smaltiti nel rifiuto umido previa accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile (es. confezioni di budino). Tali avanzi potranno essere destinati agli animali domestici o da cortile ovvero ad altra destinazione, per cui si potrà chiedere una collaborazione, previa autorizzazione del Comune.

Il Concessionario è tenuto a fornire il massimo della collaborazione onde permettere alle Amministrazioni comunali di organizzare l'eventuale raccolta delle eccedenze di pane, frutta, fruttini, dessert ed altri alimenti non deperibili non consumati nelle mense scolastiche, da destinarsi a Enti/Associazioni assistenziali (così come previsto dalla Legge n. 155 del 25 giugno 2003 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale - detta "Legge del Buon Samaritano").

#### **Articolo 27     Consegne inaccettabili**

Qualora a seguito di controlli all'atto di somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno o le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di 65°, il Concessionario dovrà provvedere a sostituire o integrare i pasti contestati in tempo utile alla regolare esecuzione del servizio.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma il Comune provvederà ad applicare le penali di cui all'Articolo 31 del presente Capitolato.

**Articolo 28    Personale**

Il Concessionario dovrà svolgere il servizio con personale proprio. Detto personale presterà servizio sotto l'esclusiva responsabilità del Concessionario che ne disporrà ai fini della gestione del servizio nel modo che riterrà più opportuno, essendone il datore di lavoro.

Per nessuna ragione può intendersi che tra il personale del Concessionario e il Comune ricorra qualsivoglia rapporto diretto di impiego.

Nell'esecuzione delle proprie prestazioni il personale del Concessionario dovrà usare la massima diligenza. È severamente vietato fumare in tutti indistintamente i locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica. Il Concessionario non avrà diritto ad alcun compenso di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto. L'eventuale personale da assumere, sia dall'inizio, sia nel corso del servizio, deve possedere i requisiti indicati nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e fissati dai contratti collettivi nazionali di lavoro di comparto e dalle leggi e regolamenti vigenti in materia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative. Qualora si verificano assenze temporanee del personale, il Concessionario, in conseguenza della possibile interruzione del servizio e dell'inadeguatezza dello stesso, è tenuto a garantire il regolare espletamento del servizio. Il personale dipendente addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti dovrà essere professionalmente adeguato e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Dovrà, inoltre, essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento con fotografia, da tenere in evidenza per tutta la durata dell'orario di lavoro. Gli indumenti degli addetti devono riportare l'identificazione del Concessionario e consentire l'identificazione dell'addetto. Il Concessionario deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro (divise di lavoro, copricapo, guanti monouso, calzature antiinfortunistiche, mascherine, etc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto dal T.U. sulla sicurezza n. 81/2008 e ss.mm.ii. redatto dal concessionario e dal piano di autocontrollo.

Per quanto riguarda i costi derivanti da rischi di interferenze essi sono valutati ed indicati nell'Allegato 5 "DUVRI".

Il Concessionario, come datore di lavoro del personale impiegato nel servizio di ristorazione scolastica, nell'ambito delle misure di protezione antincendio, ai sensi del D.M. 02/09/21, è tenuto alla sorveglianza dei locali presi in consegna e dei dispositivi ivi presenti.

Per motivi legati alla sicurezza e tutela dei minori nelle scuole, i committenti comunicano ai Responsabili dei vari plessi scolastici i dati personali dell'organico destinato dal Concessionario alla rilevazione delle presenze, alla cucina ed al servizio di trasporto e distribuzione nei terminali di cottura. In caso di modifica dei nominativi precedentemente comunicati, il Concessionario si impegna ad approntare la tempestiva comunicazione ai committenti. Il personale del Concessionario addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve: togliere anelli e braccialetti, lavarsi accuratamente le mani, indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti ed idonei calzari. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione di pasti, per la distribuzione di pasti, per il trasporto di pasti e di colore diverso per i lavori di pulizie e sanificazione, in conformità con la normativa vigente. Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura. Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, ortaggi crudi, insalata ha l'obbligo di utilizzare guanti monouso e mascherina. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase

della monda e porzionatura delle carni crude, che durante la preparazione delle carni cotte, quali arrosto, etc. I guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso e la mascherina anche durante ogni fase del servizio della distribuzione di pasti e merende nei refettori. Il personale del concessionario che si rechi a qualsiasi titolo presso le strutture è tenuto ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri di ristorazione. Il Concessionario deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti della commissione mensa in visita presso i locali delle refezioni scolastiche. Entro dieci giorni dall'inizio della concessione, il Concessionario comunicherà per iscritto ai Comuni l'elenco con i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche, il numero delle ore giornaliere con indicazione delle mansioni e delle responsabilità in ordine al piano di autocontrollo espletare nel servizio oggetto della concessione e le sedi in cui presta servizio. Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato entro dieci giorni da ciascuna variazione. Spetta ai committenti la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere. Il Concessionario è obbligato ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Il Concessionario si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili degli stipendi pagati, nonché le copie dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, i Comuni avranno la facoltà di segnalare la situazione al competente Ispettorato del lavoro. Il Concessionario si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati, prestazioni 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 svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative. In caso di variazioni del numero di pasti il Concessionario dovrà provvedere alle modifiche di organico necessarie per mantenere la qualità del servizio senza alcun aggravio di costi per i committenti. Il Concessionario si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti i contratti o receda da esse.

## **Articolo 29            Corsi di formazione professionale**

Il Concessionario deve fissare incontri di formazione da svolgersi entro 20 giorni dall'inizio del servizio destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione delle giornate previste per la formazione il referente contrattuale, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative.

La data fissata per tali incontri dovrà essere indicata preventivamente ai Committenti. Il Concessionario deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, sia in ordine a quelli previsti dalle normative di riferimento, sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità).

L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa alle amministrazioni. In particolare, in applicazione a quanto disposto dai CAM al

punto C.a.8, l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestole, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia e nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

### **Articolo 30    Sistema informatizzato per la rilevazione dei pasti della ristorazione scolastica ed extrascolastica, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, dati a disposizione dei Comuni**

Per il servizio di ristorazione scolastica il Concessionario deve provvedere all'acquisizione, alla realizzazione e alla gestione, per tutta la durata del contratto, di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, per la prenotazione giornaliera dei pasti, per l'addebito e per la riscossione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente da gestire. Il sistema informatico relativo al servizio della mensa scolastica dovrà esser pienamente funzionante quando, sulla base delle indicazioni del dirigente scolastico, prenderà avvio il servizio di mensa scolastica.

Il sistema informatico deve essere interamente web based e deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa dell'utenza scolastica ed extrascolastica e delle relative tariffe;
- iscrizioni manuali al servizio ad uso dell'operatore del Concessionario e anche tramite portale internet ad uso degli utenti/genitori;
- prenotazione informatizzata dei pasti. Devono essere previste modalità diverse di prenotazione per dare la possibilità ad ogni Comune di far fronte alle esigenze delle proprie realtà scolastiche. Si esclude la modalità che prevede l'utilizzo di badge da parte dei minori;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dal Comune. Tale contabilizzazione potrà avvenire mediante borsellino virtuale sul nucleo familiare che permetterà al genitore di effettuare un solo pagamento che il sistema utilizzerà per ricaricare il conto pasto di tutti i suoi figli oppure mediante un borsellino virtuale su singolo utente che permetterà di effettuare al genitore il pagamento sul singolo figlio. Ogni Comune deciderà quale modalità attuare per tutta la durata della concessione;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti attraverso i punti vendita dislocati sul territorio. Sono da prevedere almeno 2 punti vendita per ogni Comune. Il Concessionario a tal fine dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. Saranno a totale carico del Concessionario gli eventuali costi derivanti. È da prevedere, altresì, almeno un canale di pagamento telematico attivo in qualsiasi orario 7 giorni

su 7, che non obblighi gli utenti a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche mediante POS preferibilmente e ove possibile in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente all'interno del sistema informatizzato. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy;

- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, etc.

La Ditta sarà incaricata di effettuare la rilevazione giornaliera delle presenze effettive degli alunni utenti del servizio.

In ogni caso il sistema informatico dovrà prevedere che la prenotazione informatizzata dei pasti avvenga:

- 1) ad opera del personale della Ditta, ad esempio mediante Tablet;
- 2) in caso di emergenza mediante l'inserimento a sistema delle presenze attraverso un PC con connessione internet che acceda al sistema informatizzato ad opera del personale dedicato della Ditta.

Pertanto il sistema di prenotazione dei pasti dovrà prevedere il seguente iter:

- la famiglia dell'alunno effettuerà l'iscrizione al servizio mensa indicando i giorni ed eventuale dieta speciale; laddove la famiglia incontrasse difficoltà tecniche nello svolgimento dell'iscrizione, la Ditta fornirà il massimo del supporto per accedere la sistema informatizzato e perfezionare la procedura;
- in caso di assenza dell'alunno la famiglia dovrà procedere alla disdetta del pasto tramite la procedura prevista dal sistema informatizzato; per i casi in cui tale procedura risultasse non fruibile dalle famiglie, la Ditta garantirà un numero telefonico o un'email dedicata al servizio di disdetta che fornisca una risposta tempestiva con conferma di avvenuta registrazione dell'operazione;
- verifica da parte della Ditta dell'effettivo numero dei pasti giornalieri in modo tale che il dato corrisponda alle prenotazioni e agli addebiti a carico delle famiglie e della fatturazione del servizio, garantendo quindi un controllo incrociato.

Il Concessionario con il sistema informatico dovrà garantire le seguenti prestazioni:

- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione del sistema,
- estrazioni di report,
- manutenzione, per l'intera durata della concessione, delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno).
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati.
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti a seguito di indicazione da parte del Comune.
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle disdette effettuate dai genitori o, in alternativa delle informazioni rilevate a scuola.

- la gestione contabile dei pagamenti, dei solleciti e dei reclami.
- l'incasso delle rette.
- gli eventuali costi derivanti dal convenzionamento dei punti vendita.
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione.
- l'attivazione di un sistema per visualizzare presso i centri cottura le prenotazioni giornaliere.
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati per ogni scuola e per ogni tariffa, etc.). Sarà da prevedere un intervento annuale di formazione per il personale comunale.
- l'attivazione di un numero telefonico per l'assistenza alle famiglie che hanno bisogno di informazioni.

Si dovrà, inoltre, garantire quanto segue:

- Il sistema informatizzato deve essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.
- La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO/IEC 27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata ISO/IEC27001 e ISO22301.
- Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, in misura non inferiore a 50. Il comune si può riservare in qualsiasi momento il diritto di richiedere l'elenco delle referenze suindicate.
- La Società di Informatica che gestisce il sistema è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679 e della normativa nazionale di protezione con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e reddituali.
- Per assicurare la massima affidabilità, sicurezza e continuità di servizio anche la società produttrice del software indicata nella descrizione del progetto, se non coincidente con il Concessionario, deve essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO/IEC 27001.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla Società di Informatica che gestisce il sistema le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Il sistema sopra descritto, su richiesta del Comune interessato, potrà essere messo a disposizione per l'incasso delle rette di altri servizi a domanda individuale (ad esempio trasporto, centri estivi, ecc.) sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

La gestione della rilevazione e prenotazione dei pasti per l'utenza extrascolastica deve essere fornito dal 1 Settembre 2023.



Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto nuovi utenti richiedano la fruizione del servizio mensa, l'attivazione del servizio informatico deve essere loro garantita dalla segnalazione da parte dell'Ufficio preposto.

Al termine della concessione il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, senza alcun onere aggiuntivo.

Ad oggi è in uso presso i Comuni di Busalla, Ceranesi, Ronco Scrivia, Sant'Olcese, Serra Riccò e Valbrevenna il sistema School.Net della Ditta Etica Soluzioni srl, società certificata ISO 27001 e ISO22301.

Presso il Comune di Campomorone il sistema SchoolWeb della Ditta ItCloud Software srl.

Presso il Comune di Rezzoaglio non è attivo un sistema informatizzato.

Il concessionario utilizza il medesimo sistema o quello differente proposto in sede di offerta, del quale deve aver specificato il nome e il produttore, con l'obbligo di assicurare la completa migrazione dei dati dall'attuale sistema, al fine di non creare nessun disagio alle famiglie. In particolare devono essere mantenuti i codici utenti già in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile, nonché i codici utilizzati per effettuare la disdetta / prenotazione dei pasti.

La Ditta manterrà il portale di accesso al servizio di ristorazione costantemente aggiornato con le procedure utili alle famiglie degli alunni interessati; la Ditta inoltre, si occuperà della sensibilizzazione all'uso del portale per le famiglie attraverso la diffusione di brochure informative, video tutorial e altri mezzi di informazione.

Per ogni realtà scolastica verrà valutata dal comune la migliore opzione da attuare.

Il Comune implementa a proprio carico il sistema informatico provvedendo a:

- l'indicazione delle fasce ISEE
- il riconoscimento economico al Concessionario della differenza fra costo del pasto proposto in gara e costo applicato agli utenti.
- Possibilità di controllare i dati relativi alla contabilizzazione delle presenze tramite apposita reportistica accessibile liberamente per gli addetti dei singoli Comuni dal portale del sistema.

### **Articolo 31 Licenze e autorizzazioni**

Il Concessionario deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dai documenti di gara. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dal Concessionario anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. Il Concessionario, fatte salve le autorizzazioni di competenza dei committenti, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

### **Articolo 32 Continuità servizi concessi**

I servizi concessi non devono subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (a solo titolo esemplificativo non esaustivo: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, impraticabilità delle strade ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a

indennizzi di sorta purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso, se necessario, l'Ente provvederà a garantire in altro modo il servizio di ristorazione con spesa a carico del Concessionario.

Nel caso di sciopero del personale scolastico, il Concessionario sarà preavvisato quanto prima e possibilmente entro due giorni lavorativi antecedenti la fornitura dei pasti.

In caso di sospensione del servizio mensa non vi saranno addebiti a carico dell'utenza e dell'ente.

In caso di sciopero del personale del Concessionario, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro due giorni lavorativi antecedenti a quello di fornitura dei pasti nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. Il Concessionario si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

Nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti, ecc.), che dovranno essere immediatamente comunicati e adeguatamente giustificati, il Concessionario si impegna a fornire pasti di emergenza di cui all'art.14 del presente Capitolato.

Inoltre, nel caso in cui il Concessionario temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione al Comune, provvedendo altresì, in accordo con lo stesso, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente, ad assicurare comunque il servizio mediante centro cottura alternativo, idoneo a garantire le caratteristiche dei pasti richiesti dal presente capitolato. L'emergenza dovrà essere limitata al tempo strettamente necessario alla riattivazione del/i centro/i cottura indicato/i in sede di gara interessato/i.

In caso di inottemperanza è fatta salva, comunque, l'applicazione, nei casi previsti, delle penalità e della procedura di risoluzione contrattuale di cui agli articoli 31 del presente Capitolato e 18 e 21 delle Condizioni Contrattuali.

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

Il Committente si riserva di sostituirsi senza formalità di sorta al Concessionario per l'esecuzione d'ufficio del servizio con rivalsa delle spese e di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

### **Articolo 33    Consegna locali, arredi e attrezzature**

I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto (cfr Allegato 4 – "Dotazioni centri cottura e refettori"), sono consegnati al Concessionario per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi concessi.

Prima dell'inizio del servizio sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e delle attrezzature e la relativa consegna.

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato degli immobili, locali, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e sottoscrivono l'inventario dei beni ed il verbale di consegna con il quale il Concessionario prende in carico i beni inventariati nella consistenza e nello stato in cui si trovano al momento della verifica.

Potrà essere oggetto di ulteriore accordo con il Concessionario l'uso diverso da quello previsto dal presente capitolato dei locali e delle attrezzature affidati.

È vietato l'uso improprio dei locali e delle attrezzature date in concessione.

Il Concessionario deve condurre i locali ed utilizzare le attrezzature e gli impianti messi a disposizione dal Committente con la massima cura e diligenza, nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e si impegna a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di consistenza nel quale sono stati ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Il Concessionario si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa i beni avuti in consegna e di farne buon uso.

Alla scadenza il Concessionario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura del Concessionario uscente e sottoscritto dal Responsabile del Servizio comunale. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili al Concessionario – dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale.

Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Le attrezzature e gli elettrodomestici sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato dal Concessionario per ottemperare a obblighi di legge, al termine del periodo contrattuale rimarranno di proprietà del Comune.

#### **Articolo 34    Ulteriori obbligazioni e oneri del Concessionario dei servizi**

La manutenzione ordinaria delle attrezzature inventariate messe a disposizione dal Committente è a carico del Concessionario; il Committente provvede alla straordinaria manutenzione delle stesse ed in caso di guasti e/o anomalie nel funzionamento delle stesse alla loro riparazione o sostituzione.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria o insufficiente manutenzione da parte del Concessionario sarà addebitata allo stesso.

Restano a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature che lo stesso mette a disposizione per l'espletamento del servizio in aggiunta alla dotazione delle attrezzature esistenti al momento dell'aggiudicazione.

Gli interventi di manutenzione ordinaria di tutti i locali e degli arredi presenti nei centri di cottura comunali e nei refettori messi a disposizione dal Committente sono a carico del Concessionario; la manutenzione straordinaria degli stessi resta a carico del Committente.

La manutenzione ordinaria degli arredi e dei locali suddetti comprende gli interventi di seguito indicati:

- Imbiancatura, almeno una volta all'anno, delle pareti dei locali dei centri di cottura e dei refettori scolastici;
- Lavaggio delle tende e dei vetri;
- Verniciatura e piccole riparazioni e/o sostituzioni di scaffali, armadi, piani di lavoro, sedie, etc. presenti nei suddetti locali;

Il Concessionario provvede agli interventi manutentivi ordinari degli impianti mediante la riparazione e/o sostituzione di quelle parti soggette a usura a causa del normale utilizzo degli impianti (es: sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, dei filtri per cappe ed acqua, manutenzione delle lavastoviglie, dei piani cottura, dei frigoriferi, etc.).

Nelle ipotesi in cui lo richieda la normativa vigente gli interventi sugli impianti devono essere eseguiti da tecnici abilitati in grado di certificare l'operazione eseguita.

La manutenzione straordinaria degli impianti e/o reti è a carico del Committente.

Il Concessionario è tenuto a conservare e aggiornare costantemente il registro delle manutenzioni sul quale devono essere annotati:

- descrizione di ogni intervento manutentivo;
- dati identificativi dell'attrezzatura sottoposta ad intervento;
- data di intervento, firma ed estremi di identificazione del tecnico di assistenza, indicazione della ditta esecutrice. La manutenzione straordinaria degli impianti e/o reti è a carico del Committente.

Tutti gli elettrodomestici e le attrezzature fornite o sostituite dovranno essere ad elevato risparmio energetico e perfettamente funzionanti. È a carico del Concessionario la conservazione, all'interno della mensa, del manuale d'uso degli elettrodomestici.

Gli elettrodomestici e le attrezzature sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura del Concessionario (se di sua proprietà), che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. In caso di sostituzione di beni inventariati dal Comune il Concessionario dovrà restituirli per lo scarico dall'inventario comunale ed indicare il materiale acquistato in sostituzione che rimarrà di proprietà del Comune. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Per quanto riguarda i beni sostituiti, o aggiunti a norma di legge, si rinvia all'Articolo 19 del presente Capitolato.

Per i controlli previsti all'Articolo 6 del presente Capitolato, il Comune potrà avvalersi di ditte esterne appositamente incaricate che procederanno al prelievo e all'analisi di alimenti serviti in mensa, per verificarne la rispondenza alle caratteristiche dei prodotti biologici.

Il Concessionario si impegna inoltre a finanziare, per una spesa annua complessiva, per i 8 Comuni, non inferiore a € 4.000,00 le seguenti attività in accordo con i comuni:

- a) incontri/corsi/laboratori di degustazione, per ciascun anno scolastico di durata del contratto, rivolti a genitori, alunni, insegnanti e cittadini al fine di promuovere educazione alimentare, cultura gastronomica, conoscenza di prodotti tipici e tradizionali e del mercato equo e solidale;
- b) la formazione dei componenti della Commissione mensa;
- c) la stampa e la distribuzione e distribuire agli utenti – occasionalmente e previo accordo con il Comune – di materiale informativo relativo ai prodotti serviti in mensa.

Il Concessionario si impegna inoltre a finanziare per una spesa annua complessiva, per i 8 Comuni, non inferiore a € 3.000,00 per la realizzazione massima di numero 24 buffet in occasione di eventi organizzati durante l'orario scolastico.

Tali attività saranno realizzate a partire dall'a.s. 2023/2024. Al termine di ogni anno scolastico il Concessionario renderà l'importo speso che qualora fosse inferiore all'importo sopra previsto determinerà il conseguente conguaglio negli anni successivi.

Articolo 35 **Penali**

Tipologia	Importo in Euro
Mancata o parziale esecuzione della fornitura del pasto completo, anche per un solo giorno (proporzionalmente all'entità delle mancanze riscontrate)	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Fornitura di alimenti difformi da quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Oneri o dalle normative vigenti (prodotti scaduti o senza data di scadenza; derrate avariate; derrate in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiotiche elevate; prodotti chimicamente e/o parassitologicamente contaminati, prodotti che non rispettano i limiti di contaminazione microbica, alimenti non provenienti da agricoltura biologica certificata)	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione (fatta salva l'assoluta responsabilità del Concessionario in caso di eventuale richiesta risarcimento danni provocati all'utente)	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato o ritardato invio delle diete speciali alle famiglie e al committente prima dell'avvio del servizio all'inizio di ogni anno scolastico	Da € 500,00 a € 1.000,00
Riscontro di gravi irregolarità nel/nei centro/i cottura e/o nei refettori (es. carenze igieniche riscontrate dagli organi di controllo)	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Confezionamento dei pasti non conforme a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Oneri	€ 500,00 per ogni infrazione accertata
Mancata conservazione del pasto campione	€ 500,00
In caso di gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie per ciascuna delle fasi del servizio, dallo stoccaggio delle materie prime presso il centro cottura fino alla somministrazione dei pasti	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Fornitura di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, bromatologica a quanto previsto dal Capitolato	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Etichettatura e imballaggi delle derrate non conformi alla normativa vigente ed al Capitolato	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto delle temperature di sicurezza	Da € 100,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Mancata consegna di una parte del menù (la sanzione sarà proporzionata al numero di pasti e di plessi interessati)	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata

Tipologia	Importo in Euro
Mancato rispetto delle grammature dei cibi e del numero dei pasti previsti dal contratto e per ogni violazione rispetto all'allegato 3 del capitolato ("caratteristiche merceologiche alimentari")	Da € 100,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm, con caratteristiche diverse da quelle previsti dal Capitolato, oppure deficitari nella loro integrità	Da € 100,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Per ogni inosservanza degli obblighi previsti dall'Articolo 29 del Capitolato relativo al Sistema informatizzato e del relativo progetto presentato in sede di gara	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti con conseguente ritardo negli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico, a partire dalla 2 <sup>a</sup> violazione riscontrata	Da € 150,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal Capitolato	Da € 150,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto del rapporto tra personale addetto allo scodellamento e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione	€ 150,00 a giornata
Per ogni difformità del servizio dovuta a croniche ed oggettive carenze di personale	Da € 500,00 a € 1.000,00
Per mancata sostituzione entro 15 gg del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del committente	Da € 500,00 a € 1.000,00
Per ogni mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche	Da € 100,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Per la mancata consegna dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dall'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale, per ogni plesso scolastico	Da € 100,00 ad € 500,00
Mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato reintegro/manutenzione/pulizia di attrezzature e stoviglie	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Per ogni giorno di ritardo nella sostituzione di attrezzature o manutenzioni rispetto al termine indicato dall'amministrazione	€ 200,00
Mancato o non idoneo allestimento, pulizia, sanificazione e riordino dei refettori	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Utilizzo di stoviglie monouso non ecocompatibili	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o nei pasti	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto del menù senza preavviso all'ente	Da € 100,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata

Tipologia	Importo in Euro
Utilizzo di detergenti non conformi per il lavaggio di stoviglie e attrezzature e per la pulizia delle mense	Da € 100,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto della normativa sulla raccolta differenziata	Da € 100,00 a € 500,00 per ogni infrazione accertata
Per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente articolo	Da € 200,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata

Per violazioni reiterate le penali di cui sopra saranno applicate nella misura massima prevista.

Le penali sopra indicate sono specifiche per il servizio di ristorazione scolastica; per quanto riguarda la fornitura di pasti all'utenza extrascolastica, la penale verrà stabilita dalla struttura comunale di riferimento rapportandola alle casistiche ed agli importi stabiliti per il servizio di ristorazione scolastica.

A tutte le suddette penali va sempre aggiunto il risarcimento del danno qualora fosse ascrivibile a responsabilità del Concessionario.

### **Articolo 36 Allegati**

Sono allegati quali parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

Allegato 1 – “Dati ristorazione scolastica”

Allegato 2 – “Dati ristorazione extrascolastica”

Allegato 3 – “Menù tipo e Derrate alimentari”

Allegato 4 – “Dotazioni centri cottura e refettori”

Allegato 5 – “DUVRI”

Allegato 6 – “Personale in servizio”

Allegato 7 – “Planimetrie”